



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI YAŞ PASTA

5-6 adet küçük kök ıspanak
3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 adet muz
Ceviz içi
1 paket krem şanti
2 bardak süt

İspanakları yıkayıp ayıklayıp doğrayın. Tavada kendi suyunu çekene kadar, kavurup robottan geçirin. Yumurta ve şekeri yaklaşık 10 dakika kadar mikserin yüksek ayarında iyice çirpin, sıvı yağı ekleyip tekrar çirpin. Elenmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyip hepsini güzelce harmanlayın. Robotta kıydığınız ıspanakları da ekleyip tekrar çirpin. Bir borcama yağlı kağıt serip karışımı içine dökün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35- 40 dakika pişirin. Fırından alınca kekin kenarlarından bir kısmını ayırıp ufalayıp kenara koyun. Krem şantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp keki bir bıçakla ikiye bölüp arasına hazırladığınız krem şantinin yarısını sürün, muz dilimlerini ve ceviz içini serpiştirin. Kekin ikinci katını üzerine kapatıp üzerine kalan krem şantiyi sürün, ufaladığınız kekleri en üste serpiştirin. İsteğe göre üzerine damla çikolata serpiştirip servis yapın.

