



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ISPANAKLI YAŞPASTA

Esra Aydınğil Balkı

5 yumurta
12 orba kaşığı Őeker
12 orba kaşığı un
250 gr ıspanak
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 fincan süt
KREMASI İÇİN
500 gr süt
2 yumurta
2 kahve fincanı Őeker
2orba kaşığı un
1 paket vanilya
1 paket Pınar Labne Peynir

ıspanaklar tencerede haşlanır. soğumaya bırakılır. soğuduktan sonra rondodan geçirilir. baŐka bir kapta beŐ yumurta ve oniki çorba kaşığı Őeker mikserle yüksek devirde çırpılır. un, vanilya, kabartma tozu elenerek karıŐıma ilave edilir. daha sonrada ıspanaklar ve süt ilave edilir. yađlanmıŐ tepsiyeye dökülür. Önceden ısıtılmıŐ fırında 180 derece de 35-40 dakika piŐirilir. pastanın kreması için: bir tencereye süt, yumurta Őeker, un koyulur. kısık ateŐte yavaŐ yavaŐ karıŐtırarak piŐirilir. krema piŐtikten sonra vanilya ve labne peynir karıŐıma eklenir. fırından çıkan kek ikiye bölünür. sütle ıslatılır. iki katın arasına krema sürülür. kekin ikinci katıda sütle ıstatılır. kreması sürülür. süsleme için Őamfıstıđı kullanır.