



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSPANAKLI YAŞ PASTA

- 3 yumurta
- 1 ay bardağı eritilmiş margarin
- 1 su bardağı tozşeker
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı robotta çekilmiş çiğ ispanak yaprağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Kreması için:
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tozşeker
- 1 su bardağı süt
- 1 paket kremşanti

İspanakları yıkayıp iyice szdrdm ve yaprak kısımlarını robottan geçirdim. Yumurta ve şekeri beyazlaşıncaya kadar ırdım. Eritilmiş margarin , un, kabartma tozu ve vanilya ekleyip biraz daha ırdım. İspanakları ekleyip iyice karıştırdım ve yağlanmış kalıba döküp, 175 derece fırında 25-30 dakika pişirdim.

Krema malzemelerini karıştırıp, pişirdim ve soğuttum. Krem şantiyi 1 bardak soğuk sütle ırdıp, soğumuş olan diğer kremayla karıştırdım. Keki kenar kısımlarını bıçakla kesip, çıkan kırıntıları rondodan geçirdim. (Bu kırıntılar krema döküldükten sonra pastayı süslemek için kullanılacak.)

Keki ikiye kesip, arasına ve üstüne krema sürdüm ve kırıntılarla süsledim.