



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ İSPANAKLI PASTA

Hilme Yılmaz

3 adet yumurta
2 su bardağı Şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
4-5 yaprak ıspanak (robottan geçecek)
3 su bardağı UN
1 pk.kabartma tozu
Muhallebisi için:
1 kg süt
1 su bardağı şeker
4 Fincan un
1 paket Pınar Labne

İspanakları haşlıyoruz ve püre haline getiriyoruz.

Bir kabin içerisinde yumurta ve şekeri çırpıyoruz.Daha sonra diğer malzemeleri ekliyoruz ve yağlanmış borcama döküyoruz.

190 derece fırında pişiriyoruz...(pişen kekten üzerine serpmek için ayırmamız gerekiyor)

Kekimizin etrafını bıçakla ayırıp kalan kekleri rende yapıp üzerine serpmek için ayırıyoruz.

2-Bir tencerede muhallebi yapıyoruz.Soğutuyoruz,İçine 1 paket Pınar labneyi atıp güzelce karıştırdıktan sonra, Hazırladığımız kremanın yarısını soğuyan kekimizin arasına sürüp kapatıyoruz.Diğer yarısınıda üzerine sürüyoruz. Kalan ufalanan kek kısıntılarınıda pastamızın üzerine serpip buzdolabında 2 saat dinlendiriyoruz.