



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL PANDİSPANYA

MALZEMELER:

5 yumurta
5 fincan toz şeker
5 fincan un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı ıspanak suyu

ÜZERİ İÇİN:

2 paket krem şanti
1.5 su bardağı süt
2 adet kivi
antepfıstığı
hindistancevizi

HAZIRLANIŞI:

İspanakları ayıklayıp haşladıktan sonra robottan geçirerek kıyınız. Tel süzgeçten geçirerek 1 çay bardağı ıspanak suyu elde ediniz. Şeker ve yumurtaları 15 dakika çırpınız. Ardından ıspanak suyunu ekleyip tekrar çırpınız. Üzerine un, kabartma tozu, vanilini ekleyerek hamuru oluşturunuz. Kek kalıbını yağlayıp toz şeker serpiştirip hamuru koyunuz. Fırında 170 derecede 35-40 dakika pişiriniz. Pişen pandispanyayı soğuduktan sonra enlemesine 3'e bölünüz. Alt parçaya önceden hazırlamış olduğunuz krem şantiyi sürüp üzerine dilimlenmiş kivileri diziniz. İkinci parçanın üzerine de krem şantiyi sürerek üzerine Antep fıstıklarını bütün olarak bastırarak yerleştiriniz. Son parçayı da üzerine koyup üzerine ve yanlarına krem şanti sürünüz ve boca hindistancevizi serpiştirip buzdolabında bir süre Bekledikten sonra servis yapınız. Afiyet olsun.