



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİLİM

1 su bardağı ıspanak püresi
1 fincan irmik
1 ay bardağı dövölmüş Antep fıstığı
1 ay bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı zeytinyağı
250 gram tereyağı
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 limonun suyu
Süslemek için:
Antepfıstığı

Şerbeti yapmakla işe başlayın.

Şeker ve suyu karıştırıp kaynatın.

Kaynayan şerbete limon suyunu ilave edip bir taşım daha kaynattıktan sonra ılınması için kenara alın.

İspanakları robottan geçirerek püre haline getirin.

Tüm malzemeleri sırasıyla ıspanağı ilave edip yoğurun.

Dikdörtgen fırın kabını yağlayıp hamurdan parçalar koparın.

Elinizde ya da tezgahın üzerinde çubuk şekli verip tepsiye yerleştirin.

Bu esnada fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.

Fırın ısınınca tepsiyi fırına verip içi hamur kalmayacak şekilde pişirin.

Fırından çıkardığınız tatlı sıcakken üzerine ılınmış şerbeti dökün.

Tatlı şerbetini çekince üzerine Antep fıstığı serpip dilimleyerek servis edin.

