



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

YEŞİL PASTA



3 Adet yumurta
1,5 Su bardağı toz şeker
20 Yaprak ıspanak
1 Su bardağı yoğurt
2,5 Su bardağı un
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
2 Adet kivi
1 Paket krem şanti
1 Su bardağı soğuk su
1 Su bardağı Şekerli su

- # Öncelikle, ıspanak çiğ olarak, çok ince kıyılır, ya da robottan geçirilir.
- # Diğer taraftan çukur bir kaptaki yumurta ve şeker mikserle ya da bir çırpıcı yardımıyla, şeker eriyene kadar çırpılır.
- # Üzerine sıvıyağ ve yoğurt eklenip biraz karıştırıldıktan sonra vanilya, kabartma tozu ve un eklenir.
- # En son çok ince kıyılmış ıspanak katılır, iyice karıştırılır.
- # Karışım, yağlanmış, küçük, kare bir tepsiye dökülür.
- # 180 derece fırında 50 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkan kek biraz dinlendirildikten sonra, üzerine düz yemek tabağı konarak, yuvarlak bir şekilde kesilir.
- # Kesilen kenar parçaları mikserde ince çekilir.
- # Yuvarlak kekin üzerine, 1 su bardağı suda eritilmiş 1 çorba kaşığı şekerle hazırlanmış şekerli su gezdirilir.
- # Bir su bardağı soğuk suda çırpılmış krem şanti de düzgünce yayılır. Üzerine dilimlenmiş kivi dizilir.
- # En üste de mikserde çekilmiş kırıntı kekler bastırılarak konur. Buzdolabında 1 gece bekletilir.

Not: Ispanağın pastaya renk vermektan başka katkısı yoktur. Ispanağın tadı farkedilmez.