



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Yaşıl Tort

Yeşil Pasta



3 Ədəd yumurta  
1,5 Stəkan şəkər  
20 Yarpaq ispanaq  
1 Stəkan qatıq  
2,5 Stəkan un  
Yarım stəkan duru yağ  
1 Paket droj  
1 Paket valilin  
2 Ədəd kivi  
1 Paket krem şanti  
1 Stəkan soyuq su  
1 Stəkan şəkərli su

- # Əvvəlcə, ispanaq kal olaraq, çox nazik qıyılır, ya da robotdan keçirilir.
- # Başqa tərəfdən dərin bir qabda yumurta və şəkər mikserlə ya da bir çırpıcı köməklili ilə, şəkər əriyənə qədər çırpılır.
- # Üzərinə duru yağ və qatıq əlavə olunur, biraz qarışdırıldıqdan sonra valilin, droj və un əlavə olunur.
- # En axırda çox nazik qiyılmış ispanaq qatılır, yaxşıca qarışdırılır.
- # Qarışım yağlanmış, balaca, kvadrat bir məcməyiyə tökülür.
- # 180 dərəcə fırında 50 dəqiqə bişirilir
- # Fırından çıxan kek biraz dinləndirildiyədən sonra, üzərinə düz yemək tabağı qoyularaq, yumru bir şəkildə kəsilir.
- # Kəsilən kənar parçaları mikserdə nazik çəkilir.
- # Yuvarlaq kekin üzərinə, 1 stəkan suda əridilmiş 1 yemək qaşığı şəkərlə hazırlanmış şəkərli su gəzdirilir.
- # Bir stəkan soyuq suda çırpılmış krem şanti da düzgüncə yayılır. Üzərinə dilimlənmiş kivi düzülür.
- # Ən üstə də mikserdə çəkilmiş qırıntı kekler basdırılaraq qoyulur.
- # Soyuducuda 1 gecə gözlənilir. Servis yapılır.

**Not:** İspanağın rəng verməkdən başqa payı yoxdur. İspanağın dadı fərq eləməz.