

Ispanakli Pasta

Malzemeler

3 yumurta

1 cay bardagi sivi yag

1 su bardagi toz seker

2 su bardagi un

1 su bardagi robotta blender gecilmis cig ispanak yapragi

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Kremasi icin gerekli malzemeler :

2 su bardagi sut

2 yemek kasigi un

2 yemek kasigi toz seker

Ayrlica; 1 su bardagi sut

1 paket kremsanti

Yapilisi

Ispanaklari iyice yıkayarak iyice suyunu aldiriyoruz ve yaprak kisimlarini robottan gecirip yumurta ve sekeri beyazlasincaya kadar cirpiyoruz.

Sivi yag un , kabartma tozu ve vanilya ilave ederek biraz daha cirpin.Ispanaklari ekleyerek iyice karistiriyoruz ve yaglanmis kaliba dokerek 175 derecede 25 dakika pisiriyoruz.

Krema malzemelerini karistirarak sogutuyoruz.Krem santi 1 bardak sut ile cirparak sogumus olan diger krema ile karistiriyorum.

Kekin arda kalan kisimlarini bicakla kesip, cikan kirintilari rondodan gecirdim. (Bu kirintilar krema dokulduktan sonra pastayi suslemek icin kullanılacak)

Keki ikiye kesip, arasina ve ustune krema surdum ve kirintilarla susledim.