# 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 kapta 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 vermekten başka katkısı yoktur. Ispanağın tadı farkedilmez.