



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ISPANAKLI KEK

3 adet yumurta
400 gram ıspanak yaprağı
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 bardak un

Yumurtaları şekerle karıştırıp iyice çırpın. Ispanak yapraklarını da zeytinyağı ile mikserden çırpın. Yumurtalı şekerli karışıma ekleyin. Un, kabartma tozu ve vanilyayı içine bırakarak kek kıvamına gelen bu harcı yağlanmış, unlanmış kalıba dökün. 190 derecedeki fırında 40 dakika pişirip fırından alıp sıcak soğuk ikram edin.

