



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI İSPANAKLI KEK

- 4 adet yumurta
- 1 ay bardađı Őeker
- 1 ay bardađı bal
- 10-15 yaprak ispanak
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardađı yođurt
- 3 orba kaŐığı tereyağı
- 3 su bardađı un
- Üzeri için:
- 1 poŐet toz krem Őanti
- 1 ay bardađı sođuk süt

Yumurta, Őeker ve bal mikserle çırpılır. Üzerine benderden geçirilmiş ispanak, eritilmiş tereyağı ve diğer malzemeler katılır. Yağlanmış bir fırın kabına dökülür. 170 derece fırında 45-50 dakika piŐirilir. Fırından alınınca ters çevrilir. kenarlarından bir parmak kesilir. ıkan kısımlar blenderden geçirilerek toz haline getirilir. Kek servis tabağına alınır. Üzerine mikserle çırpılmış krem Őanti ve süt karışımı sürülür. Toz haline getirilmi kek de üzerine bırakılır.

[ML® Ballı Pirinçli Kek için tıklayın](#)
