



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM LABNELİ İSPANAKLI KEK

1 su bardağı İçim Süt
3 yumurta
1 su bardağı ayçiçek yağı
2 su bardağı ve 1/4 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı ıspanak yaprağı, ince kıyılmış
1 fiske tuz
Üzeri için:
200 gr İçim Labne

Yumurtaları, 1 su bardağı ayçiçek yağı ve sütü bir kaptan iyice çırpın. Unu elekten geçirerek karışıma azar azar ilave edin. Unu ilave ettikten sonra 1 paket kabartma tozu ve 1 fiske tuzu da ekleyerek tekrar karıştırın. Son olarak 1 su bardağı ince kıyılmış ıspanağı tüm karışım ile harmanlayın. Tüm malzemeyi, yağladığınız ve bir miktar un serptiğiniz kalıba alarak, önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Kekinizin üzerini İçim Labne ile süsleyin.

