



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISPANAKLI EKMEK

300 gram ıspanak  
3 adet yumurta  
1,5 çay kaşığı tuz  
1 su bardađı süt  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay kaşığı toz Őeker  
2 su bardağı mısır unu  
2 paket kabartma tozu  
1 ay bardađı rendelenmiŐ beyaz peynir  
1 su bardađı un  
Kalıbı yağlamak için:  
1 orba kaşığı zeytinyağı

İspanağın kök kısımlarını kesin ve 3-4 kez yıkadıktan sonra suyunu szn. Kağıt havlu ile kuruladıktan sonra kiyin ve bir kenara alın. Yumurta, tuz, süt, sıvı yağ, toz Őeker, mısır unu ve kabartma tozunu yoğurma kabında pürüzsüz hale gelene kadar çırpın. Beyaz peynir, un ve ıspanağı ilave ettikten sonra iyice karıŐtırın. 24 cm çapındaki kelepçeli kek kalıbını yağlayın ve karıŐımı boŐaltın. Önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında kontrol ederek (piŐip piŐmediđini anlamak için ekmeğe bir krdan batırın, temiz çıkıyorsa piŐmiŐ demektir) piŐirin.

