



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KEK

- 1 adet yumurta
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin
- 125 gr margarin
- 200 gr ıspanak
- 1 paket krem şanti
- 1 bardak soğuk süt

İspanakları yıka ve doğra. Tavada suyunu salana kadar kavur. Püre haline getirmek için rondodan geçir. Yada derin bir kabin içinde mikserle püre haline gelesiyeye kadar çırp.

1 paket krem şantiyi süt ile hazırla ve kek olana kadar buzdolabında beklet.

Yumurta ve şekeri iyice çırp.(4-5 dakika kadar)

Sonra içine erimiş yağ, vanilya, kabartma tozu ,ıspanak püresi ve unu ekleyip karıştır.

Yağlanmış ve tabanına yağlı kağıt konmuş tepsiye dök.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişir.

Kenarlarını kes. (yuvarlak kare vs.) Kenarlarını robotta un şeklinde kıy.

Hazırlanmış olan krem şantiyi kekin üzerine sür. (kekin soğuk olması gerekir)

Un haline getirilmiş kek parçacıklarını üzerine serp.



Fotoğraf "püre" tarafından gönderildi. 02.02.2021