



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KEK

3 yumurta
1 su bardağı (175 g) Pakmaya Pudra Şekeri
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) zeytinyağı
1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
2,5 su bardağı (250 g) buğday unu
300 g ıspanak

İspanakları yıkayıp süzdükten sonra blenderin haznesine aktarın. Zeytinyağını ekleyip püre haline gelene dek ezin.

Bir çırpma kabında yumurtaları ve Pakmaya Pudra Şekeri mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü ilave edip tüm malzeme karışınca kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışımı, zeytinyağlı ıspanağı ve unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış 20x30 cm boyutlarındaki dikdörtgen kek kalıbına paylaşın. Soğuk fırının orta katına yerleştirin. Bu şekilde 10 dakika bekletin

Fırının ısıısını 175 dereceye ayarlayın. 45-50 dakika pişirin.

