



## ISPANAKLI KEK

- 3 adet yumurta
- 1 ay bardağı ıspanak suyu
- 1 su bardađı eker
- 2,5 su bardađı un
- 2 yemek kaşığı ıspanak püresi
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

İspanakları suda biraz bekleterek iyice yıkayın ve süzün. İspanakları robottan geçirerek suyunu çıkarın. Tel süzgeçte süzerek bir çay bardağı ıspanak suyu elde edin. Püre halindeki ıspanaktan 2 yemek kaşığı kadarını keke koymak için ayırın. Tüm malzemeyi karıştırarak keki hazırlayın. Yağlanmış kek kalıbına dökerek ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin ve servis edin.

