



## ISPANAKLI KEK

<https://www.sabah.com.tr>

3 yumurta  
2 su bardağı un  
1.5 su bardağı şeker  
½ su bardağı sıvı yağ  
½ su bardağı süt  
1 su bardağı haşlanmış ıspanak püresi  
1 limon kabuğu  
1 paket kabarma tozu  
1 paket vanilya

İlk olarak ıspanakları yıkayın ve haşlayın. Haşlanmış ıspanakları püre haline getirin. Geniş bir kaba yumurta ve şekeri alıp köpürene kadar çırpın. Sıvı yağ ve sütü ekleyip karıştırmaya devam edin. Bir limonun kabuğunu rendeleyin. Beyaz kısımlarını rendelememeye dikkat edin. Limon kabuğu rendesi ve ıspanak püresini karışıma ekleyin. Son olarak elekten geçirilmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip iyice karıştırın. Kek karışımını yağlanmış kek kabına alın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 35-40 dakika pişirin.

