



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 bağ ıspanak
2,5 su bardağı un

Yumurta ve şekerini iyice çırpın.
Sütü ve yağı ilave edip çırpmaya devam edin.
Blender haznesine yıkadığınız ıspanakları koyun.
Üzerine biraz süt ya da su ekleyin ve ıspanağı blenderdan geçirip püre haline getirin.
Püre haline gelen ıspanağı kek karışımının içine koyun karıştırın.
Un, vanilya, kabartma tozunu ekleyip çırpmaya devam edin.
Kek kalıbını güzelce yağlayın.
Kek hamurunu dökün.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.

