



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KEK

SuperFresh Doğranmış Ispanak 1/2 paket

Yumurta 2 adet

Un 2 su bardağı

Kabartma tozu 1 paket

Vanilya 1 paket

Sıvıyağ 1/2 su bardağı

Toz şeker 1,5 su bardağı

Krema İçin:

Krem şanti 1 paket

Soğuk süt 1 su bardağı

SuperFresh Ispanakları tavada 10-12 dk. kadar kavurun.

Kavrulan ıspanakları rondoda püre haline getirin.

Kreması için; krem şanti ve sütü mikserde çırpıttıktan sonra buzdolabında bekletin.

Kek için; yumurta ve şekeri mikser ile 4-5 dakika kadar çırpın.

Sıvıyağ, vanilya, kabartma tozu, ıspanak püresi ve unu da ekleyip karıştırmaya devam edin.

Kek hamurunu, yağlayıp unladığınız kek kalıbına dökün.

170 derece fırında yaklaşık 40 dakika kadar pişirin.

Keki fırından çıkartıp iyice soğuttuktan sonra, kremayı üzerine sürüp servis yapabilirsiniz.

