



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI KEK

<https://cook.com.tr>

Ayçiçek Yağı 0.5 Su Bardağı
Un 2 Su Bardağı
Toz Şeker 1.5 Su Bardağı
Ispanak 1 Demet
Yumurta 3 Adet
Kabartma Tozu 1 Paket
Vanilya 1 Paket

Ispanakları yıkayıp sularını süzdürün. Yapışmaz tavada orta ateşte sularını tamamen çekinceye dek kavurun. Derin bir kaba alıp el blenderı ile püre haline getirin. Karıştırma kabına yumurtaları kırıp üzerine şekeri ekleyin. Mikser ile beyazlaşınca dek yani yaklaşık 3 - 5 dakika kadar karıştırın. Elediğiniz una, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyip harmanlayın. Bu kuru karışımı, ispanak püresini (püre hali 1 su bardağı kadar), sıvıyağı, yumurta ve şekere ekleyin. Tahta kaşık ile yavaş hareketlerle karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına döküp önceden 175 derecede ısıtılmış fırında pişirin. Kontrol için kek kızardığında içine kürdan batırın. Kuru çıkıyorsa fırından çıkarabilirsiniz.

