



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KEK

3 adet yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı sıvıyağ
yarım çay bardağı süt
1 çay bardağı ıspanak püresi
2.5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Üzerini kaplamak için hindistancevizi

Karıştırma kabına öncelikle yumurta ve şekeri alıp çırpalım. Üzerine süt sıvıyağ ıspanak püresi (haşlanıp parçalayıcıdan geçirilmiş) limonu yıkayıp rende yapalım (yalnız dikkat edelim beyaz kısmına gelmesin rende acılık verir kekinize) kabartma tozu, vanilya ve unu ilave edip çırpalım. Bu arada kek kalıbımızı yağlayalım, kâğıt peçete ile her yerine yağ gelmesini sağlayalım. Kek kalıbımızın her yerine gelmesine dikkat ederek hindistancevizi ile adeta kaplayalım. Kek harcını hindistancevizili kalıbımıza alalım. 170 derecelik fırına verelim.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 15.12.2021