



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI KEK

- 3 adet yumurta
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1/2 su bardağı sıvıyağ
- 1/2 su bardağından biraz fazla ıspanak (kavrulmuş)
- 1 paket kabartma tozu (soğutulmuş)
- 1 paket vanilya (rondodan geçirilmiş)
- 2 su bardağı un
- 2 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı tepeleme un
- Kreması İçin:
- 4 çorba kaşığı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 poşet krem şanti
- 1 su bardağı süt

Yumurtayla şeker çırpılır. Diğer tüm malzemeler ilave edilir. Yuvarlak borcam tepsiye dökülür ve fırına verilir. Krem şanti hariç bütün malzemeleri karıştırılarak pişirilir ve soğutulur. 1 poşet krem şanti 1 bardak süt ile çırpılır. Soğumuş kremanın içine ilave edilir.Hepsi tekrar çırpılır. Pişen kekin kenarları kesilip kare borcama alınır. Kekin üzerine krema sürülür.Kenarları kesilen kek rondodan geçirilir.Kremanın üzerine çekilmiş kekler dökülür.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 15.12.2021