



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI KEK

3 yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 şişe maden suyu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
1 su bardağı ıspanak yaprağı püresi
Yarım su bardağı (100gr) süt
1 paket krem şanti

İspanakların yapraklarını yıkayıp kuruladıktan sonra, robottan geçirin. Ayrı bir kaptaki yumurta ve şekeri iyice çırpın. Ardından sodayı, vanilyayı, sıvı yağı ve ıspanak püresini ekleyin. En son unu ve kabartma tozunu ekleyin ve yavaş bir şekilde karıştırın.

Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına hamuru döküp, önceden ısıtılmış orta hararetili (170-180 derecede) fırında 40-45 dakika için çekene kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra soğumasını bekleyin. Soğuyunca kekimizi bir naylon iplik yardımıyla ikiye bölün ve kenar kısımlarını kesip alın. Kestiğimiz parçaları robota atıp ufalanmasını sağlayın. Yarım su bardağı sütle, krem şantiyi karıştırın ve ikiye böldüğünüz kekin arasına yarısını sürün. Kalanı da üzerine ve yanlarına sürün. Robottan geçirdiğiniz kekin kenarlarını süs olarak üzerine serpin.

[ML® Nisan Keki için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 11.08.2022