



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KEK

2 yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı un
1 paket kabartmatoru
1 paket vanilya
yarım su bardağı sıvı yağ
200 gr ıspanak (püre halinde yarım su bardağı)
Üzerine:
1 paket krem şanti
1 su bardağı soğuk süt

İspanakları yıka ve doğra. Tavada suyunu salana kadar kavur. Püre haline getirmek için rondodan geçir. Yada derin bir kabın içinde mikserle püre haline gelesiye kadar çirp.
1 paket krem şantiyi süt ile hazırla ve kek olasıya kadar buzdolabında beklet.
Yumurta ve şekeri iyice çirp.(4-5 dakika kadar)
Sonra içine yağ, vanilya, kabartmatoru, ıspanak püresi ve unu ekleyip karıştır.
Yağlanmış ve tabanına yağlı kağıt konmuş tepsiye dök.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişir. (pişip pişmediğini kürdan ile kontrol et)
Kıyılarını kes. (yuvarlak, kare vs.)
Kıyılarını robotta un şeklinde kıy.
Hazırlanmış olan krem şantiyi kekin üzerine sür.(kekin soğuk olması gerekir)
Un haline getirilmiş kek parçacıklarını üzerine serp. Kekin içinde ıspanak olduğunu anlamayacaksınız.

[ML® İspanaklı Kek için tıklayın](#)



Fotoğraf "dağlı" tarafından gönderildi. 11.11.2020