



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI KOLAY KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı haşlanmış ve püre edilmiş ıspanak  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Alabildiği kadar un  
Kreması için:  
1 paket hazır krem şanti  
1 bardak süt

Şeker ve yumurtayı köpürene kadar mikser yardımıyla karıştırın. Sırayla malzemeleri ekleyip en son ıspanak olacak şekilde kek hamuru kıvamına getirin. Yaklaşık 40 dakika pişirin. Piştikten sonra bir miktar üzerine eklemek için ayırın.

Keki ikiye bölerek arasına ve üzerine krem şanti sürün. Kekten ayırdığınız kısmı ufalayarak üzerine serpin.

