



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY İSPANAKLI KEK

1 demet ıspanak
4 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
Yarım paket margarin
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un

İspanak yıkanır, süzölür, çiğ olarak robottan geçirerek püre yapılır. Yumurtalar şekerle iyice çırpılır. Üzerine ıspanak püresi, yoğurt ve yağ konur, karıştırılır. En son un ve kabartma tozu eklenir. Yağlanmış kek kalıbına dökölür. 170 derece önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirilir.

ML® Gofretli Kek (görsel)