



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI İSPANAKLI KEK

Malzeme

- 10 adet mantar
- 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin
- 4 adet taze soğan
- ½ demet dereotu
- ½ demet ıspanak
- ½ kutu Sana Kase biberli peynirli sandviç sürme
- tuz ve karabiber
- hamuru:
- 3 su bardağı un
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı erimiş Sana Zeytinyağlı margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 3 diş sarımsak
- tuz

Hazırlanışı

1. Mantarların saplarını çıkarıp kıyın.
2. İspanağı, taze soğanları, dereotunu ve sarımsakları ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
3. Harcı için yayvan bir tencerede Sana Zeytinyağlı margarinini kızdırıp içine kıyılmış mantarları ilave edip mantarlar suyunu çekinceye kadar kavurun.
4. Mantarlar kavrulunca içine kıyılmış ıspanakları ilave edip ıspanaklar sönünceye kadar kavurun.
5. En son olarak içine kıyılmış taze soğanları, dereotunu ve tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. Harcı ateşten alıp içine Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi ekleyip harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.
6. Hamuru için derin bir kâseye yumurtaları kırıp içine yoğurdu, eriyip soğuttuğunuz Sana Zeytinyağlı margarin, kıyılmış sarımsağı, kırmızı pul biberi, tuzu, unu ve kabartma tozunu ekleyip mikser yardımıyla iyice karıştırın. En son olarak içine Sana Zeytinyağlı margarinli mantarlı harcı koyup tahta bir kaşıkla karıştırdıktan sonra kek harcını Sana ile yağladığınız fırın tepsisine veya kek kalıbına alıp Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında 35-40 dakika tuzlu kekin üzeri iyice kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.

[ML® İspanaklı Kek için tıklayın](#)