



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PINAR LABNELİ İSPANAKLI KEK

Şebnem Lancome Loreal

- 1 bardak haşlanmış sıkılmış ıspanak püresi
- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 2 bardak un
- yarım bardak sıvı yağ yarım bardak süt
- kabartma tozu vanilya...
- 1 paket krem şanti
- 1 paket pınar labne
- 1 bardak süt

Tüm malzemeler kek gibi çırpılıp 175 derecede 30 dakika pişirilir. Pişirme işleminden sonra kekin kenarları ince bir hat olarak kesilir ve rondoda çekilir. Kekin üzerine krem şanti ve pınar labne karışımı sürülür üstüne çekilmiş kek parçaları ile süs yapılır.