



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL KADİFE KEK

4 adet yumurta
Yarım demet ıspanak yaprağı
Yarım paket margarin
3 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı pudra şekeri
1 küçük kutu labne peyniri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı su

Evvela ıspanak yaprakları rondodan geçirilerek pürüzsüz bir hal kazandırılır. Yumurta ve şeker bembeyaz olana dek çırpılır. Yumuşak margarin, labne peynir, yoğurt ve ıspanak ilave edilir. Kısa süre karıştırdıktan sonra elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya katılır. Kaşıkla kısa süre daha karıştırılır. Orta büyüklükte bolca yağlanmış tepsiye dökülür. 170 derece fırında 40-45 dakika pişirilir. Soğuyunca kare kare keserek ikram edilir.
