ISPANAKLI KEK

1 Demet ıspanak (250 – 300 Gr.)
1 Su bardağı beyaz peynir
1 Su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 Kahve fincanı süt
2 Adet yumurta
1,5 Su bardağı un
1 Paket kabartma tozu
1 Tatlı kaşığı tuz

Ispanaklar yıkanır, suyu süzülür. Körpe dalları ve yapraklar ince, ince doğranır.
Diğer taraftan çukur bir kaba yumurtalar kırılır, çırpıcı ya da mikserle iyice karıştırılır.
Üzerine yoğurt, sıvıyağ, süt eklenir biraz daha karıştırılır.
Un kabartma tozu eklendikten sonra, en son doğranmış ıspanak katılır, iyice karıştırılır.
Karışım yağlanmış kek kalıbına dökülür.
160 derece önceden ısıtılmış fırına verilir. 1 saatten az olmamak üzere içi iyice pişene kadar fırında tutulur.
Tatlı kek yapımındaki ilk yarım saat fırın kapağını açmama kuralı, ıspanaklı kek içinde geçerlidir.
Kek piştikten sonra bir süre bekletilir, servis tabağına ters çevrilir.
Soğuduktan sonra dilimlenerek servis yapılır.

Not: Genelde ıspanak, çocuklar tarafından pek sevilmez. Bu şekilde tüketilirse, ıspanağın besin değerinden yararlanmak daha kolay olur.