



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MANDALİNALI PASTA

2 adet yumurta
2,5 su bardağı un
1 ay bardağı şeker
1 ay bardağı süt
4 orba kaşığı sıvı yağ
1 adet limon kabuğu rendesi
2 adet mandalina suyu
1 paket vanilya
Mandalinalı sos için:
5 adet mandalina
1 ay bardağı şeker
1 ay bardağı su
1 tatlı kaşığı tarçın
2 orba kaşığı çiğ krema

Yumurta ve şekerini 5 dakika çırpın. Üzerine süt, sıvı yağ, un, vanilya ve mandalina suyu ilave edip iyice karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış fırın kabına döküp 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Bu arada sosu için; mandalinayı 3 dakika haşlayıp kabuklarıyla beraber dilimleyin. Tavadaki şekerini, suyu ve tarçını koyulaşınca kadar kaynatın. Üzerine dilimlenmiş mandalinaları ve kremayı ekleyip 3 dakika daha pişirin. Kekini üzerine dizip servise sunun.