



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNALI KEK

- 5 fincan şeker
- 4 fincan un
- 3 kaşık kaynar su
- 2 kaşık margarin
- 1 tane kabartmatoru
- 1 tane vanilya
- 10 tane mandalina
- 3 kaşık nişasta
- 6 kaşık şeker

Yumurta, şeker ve vanilyayı köpürene kadar çırpıyoruz. Un, kabartmatoru, margarini eritip ve suyu katarak 3-4 dakika daha çırpıma devam ediyoruz. Kelepçeli kalıbımız varsa tabanına göre yağlı kağıt keserek yerleştiriyoruz. Kalıbın açıkta kalan yanlarını yağıyoruz. Kek hamurumuzu kalıbımıza dökerek 170c önceden ısıtılmış fırında pişiriyoruz. Piştikten sonra kekimizi biraz soğutup ortadan enlemesine kesiyoruz. Yapışmış olan yağlı kağıdımızı çıkarıyoruz. Kek kalıbımızı yıkayıp hazırlayalım sonraki aşamada bize lazım olacak. Şimdi peltemizi pişirmeye başlayabiliriz. Mandalinalarımızı sıkıp suyunu bir tencereye alıyoruz. Şekeri ve nişastayı katarak topak kalmaması için iyice çırpıyoruz. Kısık ateşte Koyulaşana kadar pişiriyoruz. Çok katı olursa 1 kahve fincanı kadar kaynar su ekleyebilirsiniz. Kek kalıbımızın tabanına temiz bir yağlı kağıt yerleştiriyoruz. Kekimizin alt katını tabana yerleştirip üzerine mandalina sosumuzun yarısını döküyoruz ve spatulayla yayıyoruz arzu ederseniz bu aşamada ikiye bölünmüş mandalina dilimleri koyabilirsiniz. Diğer kek katını üzerine bastırmadan koyup üzerine geri kalan sosu döküyoruz. Yine üzerini süsleyip Buzdolabında 1-2 saat dinlendiriyoruz. Servis yapmadan önce bir bıçakla kekimizi kalıbın yanlarından ayırıp sonra kelepçesini açıyoruz. Artık kekimiz servise hazır.