



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI KEK

5 adet mandalina
3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 su bardağı kıyılmış ceviz
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı toz zencefil
2,5 su bardağı kadar un

Öncelikle şekeri ve yumurtaları derin bir kaptan iyice çırpın. Daha sonra üzerine sıvı malzemeleri ekleyip çırpmaya devam edin. Kuru malzemeleri de kendi içinde karıştırıp yumurtalı karışıma ekleyin. İki mandalinaların suyunu sıkıp karışımın içine koyun. Tarçınla tatlandırıp yağlanmış kek kalıbına dökün. Üzerine de dilimlenmiş mandalinaları dizin ve 180 derecede 30 dakika pişirip fırından alın. Servis yaparken üzerine pudra şekerini döküp ikram edin.