



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNALI KEK

Malzeme

- 175 g Sana Yağı
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- ½ su bardağı mandalina veya portakal suyu
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 adet mandalina

Hazırlanışı

1. Derin bir kâseye oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları kırın. İçine pudra şekeri koyup, bir çırpıcı veya mikser ile çirpin.
2. Pudra şekeri yumurtaların içinde eriyince, yumuşamış sana yağın ilave edip, karıştırmaya devam edin.
3. Daha sonra içine yoğurdu ve mandalina suyunu ekleyip karıştırın.
4. Bir süzgeç yardımıyla unu eleyerek, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip, karıştırın.
5. Hazırladığınız harcı yağlanmış kek kalıbına dökün. Mandalinaları soyup, dilimleyin.
6. Harcın içine daire şeklinde mandalinaları batırın.
7. Mandalinalı keki, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında pişirin. (35-40 dak.)
8. Pişen keki kalıbında soğutup (15 dak.) servis tabağına çıkarıp, arzu ederseniz, krem şanti veya vanilyalı dondurma ile servis edin.