



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI KEK

3/4 bardak toz şeker
1 çorba kaşığı margarin
1 kahve fincanı un
3 yumurta
1 limon kabuğu
1 çay bardağı sıkılmış mandalina suyu
3 bardak süt
biraz tuz

Bir tencereye yağ ve şeker koyulup iyice çırpılarak köpük köpük yapılır. Aynı bir yerde birkaç kez çırpılmış yumurta sarıları, un, rendelenmiş limon kabuğu, mandalina suyu, süt ve tuz ilâve edilip karıştırılır. Yumurta akları da bir tutam tuz ilâvesiyle çırpılıp kar haline getirildikten sonra ilâve edilir. Karıştırıldıktan sonra, içi hafifçe yağlanıp şekerlenmiş kalıba dökülür. Kalıp da içinde, su bulunan daha geniş bir tepsiye oturtulup orta fırında 45 dakika kadar pişirilir. Üzeri kızarıncaya pişmiş demektir. Tepsi çıkarılır, soğuduktan sonra dilim dilim kesilip servis yapılır.