



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNA PELTELİ SOSLU DİLİMLER

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
2 su bardağı toz şeker
250 gr margarin
2 su bardağı un
7 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı nişasta
3 su bardağı mandalina suyu

Fırını 180 derecede ısıtın. Margarinı önceden eritin ve soğumaya bırakın. Yumurtaları şekerle çırpın. Sütü ekleyin, ardından margarin ve kakaoyu ilave edip karıştırın. Oluşan kakaolu karışımdan bir kenara 1 su bardağı ayırın. Kalanına kabartma tozu ve unu ekleyip yeniden karıştırın. Karışımı 20x20 cm'lik kare bir kalıba dökün ve önceden ısıtılmış fırına yerleştirin. Bıçak yardımıyla pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinde fırından alın. Önceden bir kenara ayırdığınız kakaolu karışımı pişirdiğiniz kekin üzerine dökün ve soğumaya bırakın. Kek soğuyunca pelte malzemesini karıştırın ve bir tencereye alın, kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Pelte kıvamını alınca ocaktan indirin. 1-2 kez hızlı hızlı karıştırıp havalandırın ve kekin üzerine dökün. Soğumaya bırakın. Soğuduğunda dilimleyerek servis edin.

