



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNA ŞERBETLİ KEK

<https://www.sabah.com.tr>

Kek için:

3 adet yumurta

100 gram (yarım su bardağı) şeker

125 gram margarin

1 paket vanilya

Yarım paket kabartma tozu

250 gram (2 su bardağı) un

5 çorba kaşığı mandalina suyu

5 adet mandalınanın ince rendelenmiş kabuğu

Şurubu için:

3 adet mandalina

3 su bardağı su

Yarım su bardağı toz şeker

8-10 adet karanfil

Kek için, yumurtaları toz şeker ile çırpın. Üzerine oda sıcaklığındaki margarini ekleyin. Ardından vanilya, kabartma tozu, mandalina suyu ve ince rendelenmiş kabuğunu koyun. En son olarak unu ilave edip karıştırın. 30 cm'lik uzun bir kek kalıbını yağlayın. Hamuru kalıba boşaltın. 180 derece fırında pişirin. Fırından çıkarıp soğutun. Diğer tarafta mandalinaları, kabuklarını soymadan enlemesine ikiye kesin ve tencereye aktarın. Üzerine su, toz şeker ve karanfilleri katıp kaynatın. Kaynadıktan sonra şerbeti ocaktan alıp ılıtın. Ilık şerbeti kekin üzerine gezdirin. Dilimleyip servis yapın.

