



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNA ŞURUPLU KEK

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

125 gr tereyağı
180 gr toz şeker
2 yumurta
185 gr kek unu
4 yemek kaşığı süt
1 paket vanilya
Şurup için
6 yemek kaşığı mandalina suyu
6 yemek kaşığı pudra şekeri

Şurup için mandalina suyu ve pudra şekerini bir kasede karıştırın. Fırını 160 dereceye ayarlayın. Tereyağı ve şekerini mikserle krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyip çırpmaya devam edin. Süt, vanilya ve unu ilave edip spatula ile karıştırın. Hamuru yağlı kağıt serili kek kalıbına aktarın ve fırında kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar yaklaşık 40 dakika pişirin. Keki fırından çıkarıp şurubu üzerine gezdirin ve soğumaya bırakın.

