



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANDALİNALI AROMATİK KEK

3 adet yumurta  
1,5 su bardağı şeker  
1 su bardağı su  
Yarın su bardağı sıvıyağ  
4 adet mandalina  
1 paket vanilya  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı toz zencefil  
1 paket kabartma tozu  
2,5 su bardağı un

Yumurta ve şeker mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine su ve yağ eklenir, karıştırılır. Sonra elenmiş un, tarçın, vanilya, zencefil ve kabartma tozu atılır, kısa süre karıştırılır. Diğer yanda mandalinalar soyulur ve dilimlenir, unla karıştırılır. Kek harcına ilave edilir. Tahta kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika kadar pişirilir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 26.12.2024