



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI KEK

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

2 su bardağı un
1.5 çay kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı rendelenmiş mandalina kabuğu
2/3 su bardağı zeytinyağı
3 yumurta
1 su bardağı mandalina suyu
Üzeri için:
250 ml krema
Mandalina dilimleri
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Fırını önceden 180 derecede ısıtın. 23 santim ebatındaki kek kalıbını yağlayın. Un, kabartma tozu ve tuz büyük bir kaseye eleyin. Rendelenmiş mandalina kabuğu ve şekeri bir kaseye alıp elinizle ovalayın. Zeytinyağını ekleyip mikserle çirpin. Yumurtaları teker teker ekleyerek (eklemeler arası 3-5 dakika) çırpmaya devam edin. Mikseri durdurup unlu karışımın 1/3'ünü ekleyin. Un tamamen kaybolana kadar çirpin. Mikseri durdurup mandalina suyunun yarısını ekleyin ve çırpmaya devam edin. Ardından sırasıyla unlu karışımın 1/3'ünü, mandalina suyunun geri kalanı ve unlu karışımın son kısmını ekleyerek yavaşça çirpin. Karışımı kek kalıbına dökün. 50 dakika boyunca fırında pişirin. Fırından çıkardıktan sonra kekin kalıbın içinde ılınmasını bekleyin. Soğuk kremaya yavaşça pudra şekeri ekleyip katılaşıncaya kadar çirpin. Soğuyan kekin üzerine yayın. Mandalina dilimleriyle süsleyip servis yapın.

