



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI KEK

250 gram margarin
250 gram un
250 gram pudraşekeri
6 adet yumurta
2 adet ufalanmış bisküvi
1 adet mandalınanın kurutulmuş kabuğu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tutam muskat rendesi

Fırını 150 derecede ısıtın. 25 santim uzunluğunda bir kek kalıbını yağlayın. Ufalanmış bisküvileri kek kalıbının yanlarına ve kenarına serpiştirin. Kurutulmuş mandalina kabuğunu küçük küçük kıyın. Bir kaptaki yumuşatılmış margarin ve pudraşekeri beyaz renge alana dek çırpın. Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Sarılarını yağlı karışıma katın ve unu serpiştirin. Kıyılmış mandalina kabuğunu, muskat rendesini ve tarçını da ilave ederek karıştırın.

Yumurta aklarını çırpın. Metal bir kaşık yardımıyla dikkatlice hamura katın ve iyice karıştırın. Hamuru daha önce yağladığınız kalıba dökün. Alüminyum folyoyla kaplayın. Keki düşük ısıda fırında 2 saat pişirin. Servis yapın.