



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI KEK

<https://cook.com.tr>

Ayçiçek Yağı 1 Çay Bardağı
Un 1 Su Bardağı
Toz Şeker 1 Su Bardağı
Yumurta 3 Adet
Kabartma Tozu 1 Paket
Vanilya 1 Paket
Mandalina 1 Adet

Karıştırma kabında 1 su bardağı şeker ile teker teker eklemek suretiyle 3 adet yumurtayı 10 dakika kadar çırpın. Daha sonra sıvıyağı ekleyip biraz daha çırpın. En son unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyin. Üzerine 1 adet mandalina rendesi ve 1 adet mandalina suyunu ilave ederek, bu sefer mikserle değil tahta kaşıkla hafifçe karıştırın. Çok karıştırmayın. Hazırlanan harcı, daha önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında yaklaşık 30 - 35 dakika pişirin. Piştiğini kontrol etmek için sivri bir bıçak yardımı ile kontrol edebilirsiniz.

