



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI KEK

Yumurta 3 adet
Mandalina suyu 1 çay bardađı
Zeytinyağı 1 ay bardağı
Toz Őeker 1 su bardađı
Yođurt 2,5 yemek kaŐıđı
Limon kabuđu rendesi 1 adet
Un 2 su bardađı
Kabartma tozu 1 paket

Yumurta ile Őekeri iyice çırpın, ardından tüm sıvı malzemeleri ekleyip 1-2 dakika çırpın.
Geri kalan tüm malzemeleri de ekleyip homojen bir karıŐım olana kadar karıŐtırın.
Fırın kabını yağlayın, içerisine hazırlamıŐ olduğunuz kek harcını dökün ve 180 derece önceden ısıtılmıŐ fırında
35-40 dakika piŐirin.
zerine süslemek için pudra Őekeri serpebilirsiniz.

