



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI KEK

- 1 adet yumurta
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 1/2 su bardağı mandalina suyu
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş hindistancevizi
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1/2 paket kabartma tozu

Yumurta ve toz şekeri çırpın. Mandalina suyu, hindistancevizi rendesi, yoğurt ve sıvı yağı ilave edip karıştırın. Un, vanilya ve kabartma tozunu karıştırıp yumurtalı karışıma ekleyin. Muffin kalıplarını yağlayın. Karışımı bu kaplara boşaltıp fırın tepsisine yerleştirin. 180 derece fırında yarım saat pişirin. Soğuduğunda üzerini istediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

