



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANDALİNALI VE YOĞURTLU KEK

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

Keki için:

1.5 su bardağı un

2 yemek kaşığı kabartma tozu

Yarım çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı rendelenmiş mandalina kabuğu

1 su bardağı toz şeker

$\frac{3}{4}$  su bardağı yoğurt

3 yemek kaşığı üzüm çekirdeği yağı

1 mandalınanın suyu

2 yumurta

Yarım çay kaşığı vanilya esansı

Sos için:

2 mandalınanın suyu

2 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı mısır nişastası

Pudra şekeri

Un, kabartma tozu ve tuzu geniş bir kaseye alarak karıştırın. Aynı bir kaptaki mandalina kabuğu ve toz şekerini iyice karıştırın. Yoğurt, üzüm çekirdeği yağı, mandalina suyu, yumurta ve vanilya esansını ekleyip tekrar karıştırın. Sıvı karışımı unlu karışıma ekleyerek tüm malzemeleri iyice özdeşleşene kadar karıştırmaya devam edin. Mandalina sosu için gerekli olan malzemeleri küçük bir sos tenceresine alın. Sürekli karıştırarak sos koyulaşmaya kadar kısık ateşte pişirin. Kek karışımını yağladığınız kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 50-55 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine mandalina sosunu gezdirin. Pudra şekeri serpip servis yapın.

