



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI YUMUŞAK KEK

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

2 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı Ayçiçek yağı
1/2 su bardağı süt
1 mandalina suyu
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı vanilya
1 mandalina
Üzeri için:
Pudra şekeri

Yumurta ve toz şekeri bir kaba alıp mikser yardımıyla çırpın. Ayçiçek yağın ve sütü ekleyip çırpmaya devam edin. Mandalina suyunu karışıma ilave edin. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip tüm malzeme özdeşleşinceye kadar spatula yardımıyla karıştırın. Hazırladığınız karışımı yağlı kağıt serili kek kalıbına dökün. Diğer mandalinayı dilimleyip kekin üzerine dizerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Ilındıktan sonra pudra şekeri serpip dilimleyerek servis yapın.

