



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## SÜPER KEK

- 4 yumurta
- 1 subardağı şeker
- 1 çaybardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı kıyılmış ceviz içi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı vanilya
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay kaşığı karbonat
- 3 subardağı un
- Üzeri için:
- 3 adet mandalina
- 1 yumurta akı
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri

Derin bir kabin içine yumurtaları kırıp üzerine şekeri koyun ve 5 dakika çırpın. Üzerine süt, yağ, yoğurt ekleyip karıştırmaya devam edin. Unla beraber diğer kuru malzemeleri karıştırıp içine yavaş yavaş ekleyin ve en son cevizleri ilave edin. Bu karışımı yağlanmış unlanmış kek kalıbına dökün. 175 derecedeki fırında 35-40 dakika pişirin. Üzeri için mandalinaları dilim dilim ayırın ve önce çırpılmış yumurtanın akına sonra da pudra şekeri bulayın. Buzdolabında 20 dakika dondurun. Keki servis yapacağınız zaman üzerine mandalina dilimlerini dizin ve yine pudra şekeri serpip servis yapın.