

Mandalinalı Zeytinyağlı Kek

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 kişilik

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 2 su bardağı un
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 2 mandalinanın suyu ve kabuğu
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- Yarım su bardağı file badem

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ürünleri ve badem.

Ön Hazırlık:

Fırını 175°C'ye ısıtıp kek kalıbını yağlayın. Mandalinaları yıkayıp kabuklarının yalnız renkli bölümünü rendeleyin ve suyunu sıkın. Yumurta, şeker, zeytinyağı, yoğurt, un ve kabartma tozunu ölçün; file bademleri hazırlayın.

Servis Önerisi:

Keki kalıpta 10 dakika dinlendirdikten sonra çıkarın ve tamamen soğuyunca dilimleyin. Oda sıcaklığında servis edin; mandalina kabuğu ve file bademli üst yüzeyin aromasını korumak için dilimleri servis öncesinde kesmek yeterlidir.

Yapılışı:

1. Mandalinaları hazırlayın:

- Mandalinaları yıkayıp kabuklarını ince rendeleyin ve suyunu sıkın. Fırını 175°C'ye ısıtın, kek kalıbını yağlayın.
- Un ve kabartma tozunu birlikte eleyip file bademleri hazırlayın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Sıvı karışımı çırpın:

- Yumurta ve şekeri açık renk alana kadar çırpın. Zeytinyağını, yoğurdu, mandalina suyunu ve kabuğunu ekleyin.
- Malzemeleri homojen olana kadar düşük devirde karıştırın.

3. Kek harcını tamamlayın:

- Unlu karışımı sıvı karışıma iki seferde ekleyip spatulayla alttan üste katlayın.
- File bademlerin çoğunu harca katın; kalanını üstüne serpmek için ayırın.

4. Keki pişirin:

- Harcı kalıba döküp ayırdığınız bademleri üzerine serpin. 175°C fırında yaklaşık 35–40 dakika pişirin.
- Ortaya batırılan kürdan temiz veya birkaç nemli kırıntıyla çıkınca keki fırından alın; kalıpta 10 dakika bekletin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kekin üstü hafifçe kızarıp orta bölümü kabarmalı; ortaya batırılan kürdan temiz veya birkaç nemli kırıntıyla çıkmalıdır. Mandalina suyunun verdiği nem nedeniyle keki tamamen kuruyana kadar fırında tutmayın; kalıpta dinlenirken içi toparlanır.

Saklama:

Kek tamamen soğuduktan sonra kapalı kapta buzdolabına alın ve iki gün içinde tüketin. Dilimlerin kurumaması için kabı kapalı tutun; servis öncesi oda sıcaklığına gelmesini bekleyin, yeniden fırınlamak içini kurutabilir.

>> **İpucu:** Mandalina kabuğunun yalnız renkli bölümünü rendeleyin; unlu karışımı sıvıya ekledikten sonra fazla çırpmayın.

Kiraz'in Mutfağı