



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GAZOZLU PORTAKALLI KAKAOLU KEK

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Adet portakal
- 2 Adet yumurta
- 1,5 Su Bardağı toz şeker
- 3 Su Bardağı un
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su Bardağı gazoz

Toz şeker ve yumurtaları bir kap içerisinde çırpınız. Karışıma erittiğiniz sana yağı ve gazozu ekleyiniz fakat fazla çırpmayınız. Portakalınızı bu karışımın içerisine rendeleyiniz. Un ve kabartma tozunu ekleyiniz. Yağlanmış kek kalıbınıza sade hamurunuzu dökünüz bir miktar ayırınız. Ayırdığınız hamurun içerisine kakaoyu ekleyiniz. Sade hamurun üzerine dökünüz. 180 derece fırında kekinizin içi çekene kadar pişiriniz. Arzu ederseniz kalıbın en altına ceviz parçaları ekleyebilirsiniz.
