



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKALLI KEK

4 kahve fincanı toz şeker
5 yumurta
6 kahve fincanı un
1 portakal kabuğu rendesi
1 kahve fincanı portakal suyu
1 çay kaşığı kabartma tozu

Şekerle beraber portakal kabuğu rendesi ve yumurtalar bir kap içinde takriben yarım saat kadar, telle iyice vurulur. Sonra un ilâve edilir, kabartma tozu ve portakal suyu da katılarak karıştırılır ve oldukça sulu bir bulamaç elde edilir. Bu bulamaç yağlanmış ve unlanmış pasta kalıbına konarak fırına verilir. Ortalama yarım saat kadar sonra alınarak soğuması beklenir ve tercihan 24 saat sonra kullanılır.

Not: Kek eğer elektrikli pasta tenceresinde yapılacak ise üstü hafif çatlayıp rengi de iyice nar gibi kızarınca alınır.

[ML® Nisan Keki için tıklayın](#)
