



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK

3 yumurta
1.5 su bardağı tozşeker
1 su bardağı sıvıyağ
1.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 portakal kabuğu rendesi
2 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu

1 su bardağı tozşeker, sıvıyağ ve yumurtaları derin bir kaptaki mikserle çırpın. Un, kabartma tozu portakal kabuğu rendesini ekleyip pürüzsüz bir hamur haline gelinceye kadar karıştırın. Kek kalıbını hafifçe yağlayın. Hamuru kalıba döküp önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Kek ılınınca kalıptan çıkarın. Ve belirli aralıklarla kürdan batırın. tozşekeri portakal suyuna ilave edip şeker eriyinceye kadar karıştırın. Bu sosu yavaş yavaş kekin üzerine dökün. Kek sosu iyice çekince dilimleyip servis yapın. İsterseniz üzerini portakal kabuğu rendesi ile süsleyebilirsiniz.

[ML® Royal Kek \(görsel\)](#)
