



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

4 yumurta
100 gr tereyağı
1 paket baking powder
100 gr pudra şekeri
50 gr dövülmüş fındık
3 büyük portakal
2 su bardağı şeker
1 paket vanilya
150 gr marmelat
aldığı kadar un

Yumurta ile şeker mikserde iyice dövülür. Portakal suyuna kabartma tozu, vanilya ilave ederek yumurtalara dökülür, iyice karıştırılır. Erimiş olan yağ ilave edilir. Biraz daha karıştırarak un ilave edilir. Boza kıvamına gelmiş hamur yağlanmış tepsiye döküp fırına verilir. Fırından çıktıktan sonra dövülmüş fındık ile marmelat karıştırılarak kekin üstüne sürülür. Üstüne bol pudra şekeri, elenir.

[ML® Küp Kek için tıklayın](#)