



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK

250 gr un
100 gr süt
250 gr eker
3 adet yumurta
200 gr margarin
1 portakalın suyu
1 paket kabartma tozu
1 portakalın kabuğun rendesi

eker ve yağı iyice karıştırın, yumurtaları birer birer ilave edin. Sırasıyla, önce un ve kabartma tozu, ardından portakal suyu, süt ve portakal kabuklarını da karıştırın. Bunları yağladığınız bir tepsiye boşaltın ve normal ateşte 55-60 dakika pişirin.

[ML® Portakallı Krep için tıklayın](#)

[ML® Madlen Kek \(grsel\)](#)

