



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK

- 4 Yumurta
- 4 Kahve fincanı un
- 4 Kahve fincanı řeker
- 2,5 Kahve fincanı portakal suyu
- 1 Portakal kabuęu rendesi
- 1 ay kaşığı karbonat.

- 1 Yumurta ile řekeri iyice dvnz.
- 2 Portakal suyu ve portakal kabuğu rendesini ve sonra da unu ilve ederek karıştırınız.
- 3 Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dökünüz.
- 4 Kızdırılmış orta hararetili fırında 40 dakika pişiriniz.
- 5 Kalıpta biraz beklettikten sonra servis tabağına alınız.