



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

2 adet portakal
6 adet yumurta
20 orba kaşığı toz şeker
15 orba kaşığı un
1 paket margarin
1 paket kabartma tozu

Yumurtaları ve 15 kaşıık toz şekeri bir kaba alarak beraberce çırpın. Portakalların kabuklarını rendeleyin yarısını, erimiş margarin, kabartma tozu ile birlikte yumurtalı şekerli karışımına ekleyin, iyice karıştıarak yağlanmış kek kalıbına dökün, fırında pişirin. Portakal suyunu 5 kaşıık toz şekerle kaynatarak şurup koyuluğuna getirin. Kek fırından çıktıktan sonra biraz soğutun ve üzerine portakal şurubunu emdierek dökün. İyice soğuyunca servis edin.

[ML® Anakonda için tıklayın](#)