



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

4 yumurta
1,5 su bardağı şeker
125 gr. oda ısısında margarin
1 su bardağı portakal suyu
1 portakalın kabuğunun ince rendesi
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 bardak un

Kek kalıbınızı yağlayıp unlayın ve buzdolabınızın içinde kek hazırlanana kadar bekletin. (Bu işlem kekin piştikten sonra çabuk kalıptan ayrılmasına yarayacaktır. Bu bilgi için Hanzade'ye teşekkür ederim)
Bir kapta şeker ve yumurtayı iyice köpürene kadar çırpın ve içine vanilya, margarin ekleyip tekrar iyice çırpın.
Portakal suyu ve kabuğunu ilave edip çırpıttıktan sonra un ve kabartma tozunu ekleyip iyice çırpın ve kalıba döküp 175 dereceli ısınmış fırında pişirin.

[ML® Bayat Ekmekli Kek için tıklayın](#)