



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA PORTAKALLI ÇİKOLATALI KEK

3 yumurta
2 adet portakal
1 adet havuç
1 su bardağı yoğurt
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 limon
1 çay bardağı kıyılmış badem
1,5 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı kakao
100 gram bitter çikolata

Çırpma kabının içinde yumurta ve şekeri iyice çırpın. Portakalın, limonların kabuklarını rendeleyip ekleyin, suyunu sıkıp yoğurtla karıştırın. Karışımın içine ekleyerek çırpmaya devam edin. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı dökün. Karışımın içine son olarak kıyılmış çiğ bademi boşaltıp bu karışımı kek kağıtlarının içine döküp 170 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirin.

Not: İstenirse bu harcı ikiye bölüp bir miktarına kakao ve rende çikolata koyup iki renkli kekler de yapılabilir.

