



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ PORTAKALLI KEK

Malzeme

- 125 g Sana Hamurışı
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı granüle kahve
- ½ su bardağı fındık
- 2 adet portakal şekerlemesi veya portakal kabuğu rende
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 1 vanilya

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içine yumurtaları kırıp içine şekeri ilave edin. Şekeri eriyip kabarana kadar mikser veya çırpıcı ile karıştırın.
2. Şeker kabardıktan sonra içine oda sıcaklığında yumuşatıp küçük parçalara kestiğiniz Sana Hamurışı?ni ekleyip karıştırmaya devam edin.
3. Daha sonra bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, tarçın, vanilyayı ve kabartma tozunu ve yoğurt ilave edip karıştırmaya devam edin.
4. En son olarak kek harcının içine granüle kahveyi ekleyip karıştırın.
5. Önceden Sana margarin ile yağladığınız kek kalıbının içine dilimlediğiniz portakal kabuğu şekerlemelerinin yarısını koyup üzerine kek harcını koyun üzerlerine kalan ince dilimlediğiniz portakal şekerlemelerini üzerine koyun.
6. Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.
7. Pişen keki kalıbında en az 10 dakika soğutup servis edin.

[ML® Vişneli Kahveli Kek için tıklayın](#)
