



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY PORTAKAL KABUĞU AROMALI KEK

6 orta yumurta  
1+1/2 bardak şeker  
1 su bardağı süt  
2 su bardağı beyaz un  
1 poşet kabartma tozu  
2/3 bardak yağı  
1/2 çay kaşığı rendelenmiş portakal veya limon kabuğu  
2 paket vanilya  
3 yemek kaşığı kakao  
Serpme için:  
Şeker

Yumurta ve şekerini güzelce çırpın.

Diğer malzemeleride yavaş yavaş ekleyin çırpıma devam edin.

Kakao hariç. Dilerseniz unu elekten geçirerek ekleyin. Hamurun bir bölü üçünü ayırıp onada kakao ekleyin.

Kek kalıbınıza önce beyaz karışımdan biraz dökün.

Sonra kakaolu karışım ve en son beyaz karışımı dökerek bitirin.

Fırında pişirdikten sonra pudra şekeri serperek servis edin.

