



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKAL ÇANAĞINDA TUZLU KEK

- 2 kaşık şeker
- 2 adet Yumurta
- 1 çay bardağı Kaşar loru
- 1 çay bardağı Süt
- 1 su bardağı Un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam Dereotu maydonoz karışımı Kıyılacak
- 6-7 adet Portakal İçleri oyulacak

Bütün malzemeler karıştırılarak kek hamurunu hazırlarız. Bir kaşık yardımı ile oyulmuş portakal çanaklarına Kek hamurunu doldururuz. 180 derece ayarlı fırında üzerleri kızarana kadar pişiririz.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 09.11.2014