



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL KABUKLU ISLAK KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- Yarım su bardağı ceviz yağı
- Yarım su bardağı su
- 1 su bardağı Pakmaya Buğday Nişastası
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 2 çorba kaşığı Pakmaya Kakao (tepeleme)
- Üzeri için:
- 1 su bardağı soğuk süt (üzerine dökmek için)
- 1 paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- 2 su bardağı süt (sosu hazırlamak için)
- 1 portakalın rendelenmiş kabuğu

Pakmaya Pudra Şekeriyle yumurtaları köpük köpük olana dek çırpın.

Ceviz yağı ile suyu ilave edin. 1 dakika daha çırpın.

Kalan kuru malzemeleri ayrı bir kaptan harmanlayın ve çırpılmış olduğunuz karışıma ilave edin.

Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak tüm malzemeyi birleştirin.

Hamuru yağlanmış fırın kabına dökün.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin.

Keki fırından alın, henüz sıcakken üzerine, her tarafına eşit dağılacak şekilde, soğuk sütü dökün, rendelenmiş portakal kabuğunu da serpin.

Keki oda ısısında yarım saat belettikten sonra buzdolabına alın.

Sosu için Pakmaya Çikolatalı Sos ile 2 bardak sütü kısık ateşte, kaynayana kadar pişirin. Ocaktan alın, sosunuz hazırdır.

