



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SOSLU KARAMELLİ KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı süt
- 3 çorba kaşığı kakao
- 1 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 80 gram bitter çikolata
- 1 çay bardağı yer fıstığı
- Üzeri için 1 su bardağı portakal suyu
- 2 çorba kaşığı şeker
- 1 çorba kaşığı çiğ krema

Yumurta ve şekeri iyice çırpın üzerine süt, yağ ve kakaoyu ekleyin. Kabukları çıkmış taze inciri de içine ilave ederek karışıma yedirin. Diğer malzemeleri de karışınca boza kıvamında bir kek harcı elde edin ve kağıt kaplı kek kalıplarına dökün. Üzerine eritilmiş çikolatayı, ceviz ya da fıstık ekleyip 180 derecedeki fırın da 30 dakika pişirip çıkarın. Bir tavanın içinde şekeri eritip rengi koyulaşmaya kadar kaynatıp üzerine portakal suyu ekleyip karıştırın ve çiğ krema ekleyip karıştırın. Bu karışımı süsü keki üzerine döküp dilimleyip servis yapın.