



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PORTAKAL SULU KEK

1.5 bardak tozşeker  
5 yumurta  
1 bardak süt  
1.5 bardak sıvıyağ  
3 portakal

Yumurta, şeker, sıvıyağ ve sütü karıştır, çırp. Portakalı rende bir kısmını keke ekle. Vanilya, kabartma tozu ve unuda ekle çırp ve fırına ver 140 derecede 45 dk pişir. Portakalların suyunu sık cezveye koy, kalan rende portakalı içine ekle ve bir çaybardağı tozşekeri ekle kaynat. Pişen keki fırından al ve soğut, kaynamış portakal suyunu soğuyan kekin üstüne dök.

---