



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL ŞURUPLU KEK

2 adet iri portakal
4 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvıyağı
1 paket kabartma tozu
3,5 su bardağı un

1 su bardağı toz şeker ve yumurtalar çırpılır. Dış tarafta portakalın kabukları rendelenir, suyu sıkılır. Portakal kabuğunun yarısı un, kabartma tozu ve sıvıyağ yumurtalı karışıma eklenir karıştırılır, karışım yağlanmış kek kalıbına dökülür, önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40 dakika pişirilir. Bu arada portakal suyu yarım su bardağı toz şeker ve kalan portakal kabuğu rendesi bir taşım kaynatılır, soğutulur. Kek fırından çıktıktan 5 dakika sonra, kalıbın içindeyken şerbet gezdirilir, şerbeti çekince servis edilir.