



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALI KEK

150 Gr Sana Hamurışı
6 Adet yumurta
13 Yemek Kaşığı un
1 Adet portakalın kabuğı veya suyu
13 Yemek Kaşığı toz şeker
1 Paket vanilya
1 ay Kaşığı kabartma tozu

Bir portakalın kabuğı beyaz etli kısmına kadar rendelenir suyu sıkılarak bir tarafa bırakılır cam veya porselen bir kasede yumurta,şeker ve portakal kabuğı rendesi yoğurt kıvamına gelene kadar çarpılır bu karışıma elenmiş un,kabartma tozu ve portakal suyu ilave edilir karışım yalanıp unlanmış kek kalıbına dökölür orta ısıllı fırında 40 dakika pişirilir bu süre sonunda bir kibrit çöpü batırılır kibrit nemli veya hamur çıkarsa bir süre daha pişirmek gerekir,kuru çıkarsa pişmiş demektir tepsi fırından çıkarılır ve kek bir servis tabağına aktarılarak soğumaya bırakılır soğuduktan sonra bir bıçakla kesilerek servis yapılır dilermeniz üzerine portakal kabuğı veya pudra şekerini dökün.