



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI BADEMLİ SAKIZLI KEK

1,5 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı yoğurt
2 - 3 adet yumurta
yarım su bardağı badem
3 diş damla sakızı
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 paket vanilya
3,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
200 gr margarin

Derin bir kabın içinde oda sıcaklığında 30 dakika beklettiğiniz yumurtaları ve şekeri krema kıvamına gelinceye kadar bir çırpıcı veya mikser yardımı ile çırpınız. Şeker yumurtaların içinde iyice eridikten sonra oda sıcaklığında bekletip, yumuşattığınız yağı karışıma ilave edip, çırpmaya devam edin. Daha sonra içine yoğurdu, vanilyayı, portakalın kabuğunun rendesini ekleyip, karıştırmaya devam edin. Bir süzgeç yardımı ile eleterek un ve kabartma tozunu ilave edip, karıştırın. En son içine çekilmiş bademi, dövülmüş damla sakızını ekleyip, kek harcını tahta bir kaşık ile karıştırın. Kek harcını, sıvıyağ ile yağladığınız kek kalıbına alıp, önceden 185 derece de ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin. Pişen keki kalıbında 5 dakika bekletip, servis tabağına ters çevirip, servis edin.