



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI CEVİZLİ KEK

4 adet yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı portakal suyu
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
1 su bardağı ceviz Portakal

Öncelikle portakalı yıkayıp, dilimleyelim. Yağladığımız kek kalıbına dilimlediğimiz portakalı tabanına dizelim. Geniş çukur bir kâseye yumurtaları kıralım, şekerini alıp çırpalım, köpürünce portakal kabuğu rendesini ilave edelim. Sırasıyla sıvıyağı, 1 bardak portakal suyunu, 3 bardak unun ilave edip kabartma tozunuda katarak mikserle çırpalım. Son olarak cevizi ekleyelim karıştıralım. Karışımı kek kalıbına alalım 170 derecelik ısıda pişmeye bırakın.