



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI DAMLA KEK

125 gr margarin
2 yumurta
2.5 bardak un
125 gr süt
165 gr pudra řekeri
1.5 bardak portakal suyu
1.5 bardak damla çikolata
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 portakal kabuęu rendesi
Süslemek için:
Pudra řekeri

Margarini eritip soğutun. Yumurtaları ve pudra şekerini krema kıvamına gelene kadar miksele çırpın. İçine portakal suyu, sütü, margarin ilave edip karıştırın. Portakal kabuğu rendesi ve vanilyayı ekledikten sonra un ve kabartma tozunu da ilave edin. Kek harcını iyice karıştırdıktan sonra son olarak damla çikolatayı ekleyip karıştırın. Harcı margarinle yağladığınız kalıba döküp önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Keki 10 dakika kalıpta soğutun. Ters çevirerek kalıptan çıkartın. İyice soğuyan kekin üzerine pudra şekeri serpin.