



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI HAŞHAŞLI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı portakal suyu
3 çorba kaşığı toz haşhaş
Yarım portakal kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un

Yumurta ve şeker mikserle beyazlaşana kadar çırpılır. Üzerine portakal suyu, yağ, portakal kabuğu katılır, kısa süre daha karıştırılır. Sonra un, kabartma tozu ve haşhaş katılır. Kaşıkla malzeme dağılına kadar alt üst ederek karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dakika kadar pişirilir.