



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PORTAKALLI ISLAK KEK

### Malzemeler

3 yumurta,  
1 su bardağı toz şeker,  
1 çay bardağı içim süt,  
1 su bardağı Ülker mısır özü yağı,  
1 portakal suyu ve rendesi  
1 paket Ülker kabartma tozu,  
1 paket Ülker vanilya,  
Alabildiği kadar Bizim MUtfak un.

### Hazırlanışı

Yumurta ile şekeri çırpıyoruz. Ardından süt ve sıvı yağı ilave edip yeniden çırpıyoruz. Bu esnada 1 portakal suyu ve rendesi ile vanilyayı ilave ediyoruz. Alabildiği kadar un ve kabartma tozunu ilave ettikten sonra, son kez çırpıp yağlanmış orta boy kek kalıbına boşaltıyoruz. Kek fırından çıkınca 1 adet portakalın suyunu biraz pudra şekeri ile karıştırıp (1 yemek kaşığı olabilir) üzerine döküyoruz.

[ML® Vişneli Islak Kek için tıklayın](#)

---