



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

<https://migros.com.tr>

2 adet portakal
3 adet yumurta
350 gr. un
125 gr. şeker
150 ml. süt
100 ml sıvı yağ
5 gr. toz zencefil
10 gr. vanilya
10 gr. kabartma tozu

1. Yumurtaları şekerle beraber çırpma teli ile çırpın.
2. Sırasıyla sıvı yağ sütü ve en son yavaş yavaş unu ekleyin.
3. Vanilya ve kabartma tozunu ekleyip zencefilini ilave edin.
4. Son olarak 1 adet portakalın kabuğunu rendeleyin ve kek kalıbına döküp 185 derecede 25-30 dk pişirin.
5. Kalan portakalı dekoratif olarak üzerinde kullanabilirsiniz.

