



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK

- 1 bardak portakal suyu (3 portakal gerekir)
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 3 yumurta
- 3/ 4 su bardağı sıvıyağ
- 1,5 su bardağı tozşeker
- 2,5 su bardağı un
- 2 tepeleme çay kaşığı baking powder

Portakalların suyunu çıkartın. Bir portakalı iyice yıkadıktan sonra kurularıp kabuğunu rendeleyin. Ölçülü şekerle yumurtaları mikserde çirpin. Koyulaştığı zaman portakal suyu ve sıvıyağ karıştırın. İçine portakal kabuğu katılmış olan unu azar azar katıp bir tahta kaşıkla karıştırarak altüst edin. İki kek kalıbını veya büyücek bir kalıbı yağlayıp unlayın. Yukarıdaki karışımı boşaltın.(kalıbın ¾ ünü doldurmuş olmalıdır.) 170 derece ısıtılmış fırında 50 dakika açık pembe renkte pişirilir. Kek kalıplarını önce ıslak bir bezin üzerinde 5 dakika bekletin. Sonra da bir bıçağın yardımıyla kenarlarını açarak bir tabağa ters çevirerek çıkartın. Dilerseniz üzerine pudraşeker eleyin.

[ML® Çizgili Kek için tıklayın](#)
