



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK

4 adet yumurtayı 150 gr. şeker ile beyazlaşana kadar çırpın. 150 gr. unu azar azar ilave edin. 20 gr. margarini eritip soğutun ve karışıma ekleyin. 1 tatlı kaşığı kabartma tozunu katıp homojen hale gelene kadar çırpın. 2 adet portakalın kabuğunu rendeleyip ilave edin. Kek kalıbını yağlayın. 200° C'de ısıttığınız fırında 30 dakika pişirin. Portakalların suyunu sıkıp 50 gr. şeker ile bir taşım kaynatın. Keki üstüne dökün. Keki dondurma ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:59004 • adı:Portakallı Kek • gönderen:ümran • indirme tarihi:18.04.2024 - 08:46