



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK

Elif Korkmazel

4 adet yumurta
1/2 su bardağı portakal suyu
3 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
2 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
Sosu için:
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
1 su bardağı portakal suyu
1/2 su bardağı pudra şekeri
Üzerine 80 gr. çikolata

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Sarıları, portakal suyu, portakal kabuğu rendesi ve toz şekerle çırpın. Elenmiş un, kabartma tozu ve tuzu ekleyerek tahta bir kaşıkla karıştırın. Yumurta aklarını kar haline getirip karışıma ekleyin. Kalıba döküp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Sosu için verilen malzemeleri karıştırıp keki ıslatın. Benmari usulü eritilmiş çikolatayı üzerine dökün.