



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK

4 su bardağı un
2 su bardağı tozşeker
1 paket kabartma tozu
2 adet portakal
6 adet yumurta
1 Paket Sana Hamurışı

Yumurtaları ve 1 su bardağı şekeri çırpalım. Bu esnada portakal kabuklarını rendeleyip suyunu sıkalım. Rendelediğimiz portakal kabuğunun yarısını eritip soğuttuğumuz margarini unu ve kabartma tozuyla birlikte yumurtalara katalım. Tahta kaşıkla karıştırarak yağladığımız kek kalıbına döküp fırında pişirelim. Portakal suyunu kalan 1 su bardağı toz şeker ile kaynatarak şurup kıvamına getirelim. Keki fırından çıkardıktan 5-10 dakika sonra soğuttuğumuz portakal şurubunu kekin üzerine yavaş yavaş döküp emmesini sağlayalım. Kekimiz iyice soğuduğu zaman dilimleyip servis yapalım.