



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı süt
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 adet portakal
1 su bardağı parça çikolata
Üzeri için:
Portakal kabuğu ve pudra şekeri

Yumurtaları ve toz şekeri bir kabin içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çirpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Süt, un, kabartma tozu ve vanilyayı da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Portakalın suyu ve parça çikolatayı içine katın, bu boza kıvamındaki karışımı yağlanmış kek kalıbının içine dökün. Tepsiyi 160 derecede 30 dakika pişirin. Fırından çıkınca üzerine rendelenmiş portakalın kabuğunu bir miktar pudra şekeriyle ezip dökün ve soğumaya bırakın. Bu arada istenirse üzerine erimiş çikolata sürüp değişik süsleme şekerleriyle süsleyebilirsiniz.