



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI KEK

3 adet yumurta  
1 bardak süt  
1 bardak şeker  
1 bardak erimiş margarin  
1 adet portakal kabuğu rendesi  
1 adet vanilya  
1 adet kabartma tozu

Yumurta ile şeker iyice çırpalım üstüne erimiş margarini sütü ekleyelim onuda karıştırıp unu kabartma tozunu vanilyayı eleyip en son portakal kabuğu rendesini de karıştırıp yağlanmış kalıba döküp önceden ısıtılmış fırında 45 dak pişirelim.