



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KESTANELİ KEK

Oktay Usta

4 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı süt
1 portakal
1 limon
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı ceviz
1 kase kestane
alabildiği kadar un

Karıştırma kabına 4 adet yumurtayı kırın. Üzerine 1 su bardağı toz şeker ilave edin. Yumurtayı ve şekerini çırpın. Kekin içine portakal kabuğu rendesi ve limon kabuğu rendesi ilave edin. Üzerine portakal suyu ilave edin. Üzerine alabildiği kadar un ilave edin. Kek malzemesini kaşıkla karıştırın. Daha sonra üzerine kuru üzüm ve kestane parçaları ilave edin. Kek karışımını kek kalıbına ilave edin. Önceden ısıtılmış olan 170 derecelik fırında pişirin.
