



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KÜÇÜK KEK

2 adet yumurta,
1.5 su bardağı toz şeker
yarım paket margarin,
1 adet büyük portakal,
1 paket kabartma tozu,
2,5 su bardağı un,
90 gram çikolata

Oda sıcaklığındaki yumurtayı, bir buçuk su bardağı tozşeker ile çırpın. Eritip soğuttuğunuz (akışkanlığını kaybetmeyecek kadar soğuttuğunuz) margarini ekleyin. Bu arada büyük bir portakalın kabuğunu rendeleyin. Beyaz kabuklarını temizleyin. Portakalı blendırdan geçirip, püre haline getirin. Portakal püresini ve rende kabukları hamura katın, karıştırın.

Kabartma tozunu ekleyin. Unu eleyin ve diğer malzemeye karıştırın. Son olarak da çikolatayı küçük küçük kesin ve hamura katın. Küçük kek kalıplarınızı hafifçe yağlayın.

Her birini boş kalacak şekilde doldurun. Önceden ısıtılmış fırında içi pişene kadar bekletin.