



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI - SAKIZLI KEK

Malzeme

- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 250 g Sana Hamurışı
- 1 su bardağı süt
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- ½ su bardağı portakal suyu
- 5 adet damla sakızı
- 3,5 su bardağı un
- ½ su bardağı ince çekilmiş ceviz
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Üzeri için:
- Pudra şekeri
- Portakal kabuğu şekerlemesi

Hazırlanışı

1. Damla sakızlarını iyice dövün.
2. Portakal kabuğu şekerlemelerini kibrit çöpü şeklinde ince ince kesin.
3. Derin bir kâseye yumurtaları kırıp içine şekeri ve portakal kabuğu rendesini ilave edin. Çırpıcı veya mikser yardımıyla şeker iyice eriyene kadar çırpın.
4. Şeker eriyip kabardıktan sonra dövülmüş damla sakızlarını ve sütü ilave edip çırpmaya devam edin. İyi karıştırdıktan sonra oda sıcaklığında yumuşatıp küçük küplere kestiğiniz Sana Hamurışı'ni ekleyip karıştırmaya devam edin.
5. Daha sonra bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın.
6. Kek harcını Sana ile yağlayıp unladığınız kek kalıbına alın. Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında keki pişirip, keki iyice soğutun.
7. Portakallı sakızlı kek iyice soğuduktan sonra üzerini portakal şekerlemeleri ile süsleyip bir süzgeç yardımıyla pudra şekeri serpip krem şanti veya vanilyalı dondurma ile servis edin.