



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÜZÜMLÜ KEK

3 yumurta
2 adet portakal
1 çay bardağı kuşüzümü
1 adet havuç
1 su bardağı yoğurt
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 palet vanilya
1 limon
1 çay bardağı kıyılmış badem
1,5 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı kakao

Çırpma kabının içinde yumurta ve şekeri iyice çırpın. Portakalın, limonların kabuklarını rendeleyip ekleyip suyunu sıkıp yoğurtla karıştırın ve karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Üzerine unu, rendelenmiş havucu, kuş üzümünü, kabartma tozunu ve vanilyayı dökün. Karışımın içine kakaoyu da ekleyip fazla karıştırmadan kalıbın içine boşaltın ama istenirse kıyılmış çiğ bademi içine boşaltıp bu karışımı yağlanmış unlanmış bir kabın içine aktarın. 170 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirin. İstenirse üzerine portakal suyu gezdirilebilir.