



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI VE KURUYEMİŐLİ KEK

<https://yemek.name>

175 gram tereyađı
1 su bardađı Őeker
2 adet yumurta
1,5 su bardađı un
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaŐıđı karbonat
175 gram yođurt
1/2 su bardağı toz antepfıŐıđı
1/2 su bardađı toz badem
1 su bardađı portakal suyu

Tereyağı ve Őeker iyice çırpılır.

Yumurtalar teker teker eklenir.

Yođurt ilave edilir.

Karbonat, kabartma tozu, un, toz badem ve toz Antep fıŐıđı bir kaptaki karıŐtırılır.

Portakal suyu ve un yavaŐ yavaŐ eklenir.

Önceden 180 dereceye ısıtılmıŐ fırında 40 dakika piŐirilir.

Üzerine arzu edilirse pudra Őekeri serpilerek servis edilir.

