



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ PORTAKALLI KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 su bardağı portakal suyu  
1 adet portakal kabuğu rendesi  
1 çay bardağı kuru üzüm  
1 çay bardağı çiçek yağ  
1 paket kabartma tozu  
3 su bardağı un  
Üzeri için:  
2 su bardağı portakal suyu  
Yarım su bardağı toz şekeri

Derin bir kaptaki yumurta ve şekeri bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine üzüm dışındaki malzeme katılır, karıştırılır. En son üzüm eklenir, yağlanmış kek kalıbına dökülür. 175 derece fırında kabarıp, kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz şekeri-portakal suyu karışımı gezdirilir. Soğuyunca kalıp ters çevrilir.