



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 şeker

Derin bir kapta yumurta ve şeker 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 şeker-portakal suyu karışımı gezdirilir. Soğuyunca kalıp ters çevrilir.