



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ PORTAKALLI ŞERBETLİ KEK

- 5 adet yumurta
- 4 kahve fincanı un
- 5 kahve fincanı toz şeker
- 1 kahve fincanı toz badem
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 2 adet portakal kabuğu rendesi
- 2 adet portakalın suyu
- 1 paket kabartma tozu
- Şerbet için:
- 4 bardak su
- 4 bardak toz şeker
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 adet portakalın suyu
- Birkaç damla limon suyu

Yumurtaları başka bir karıştırma kabına kırın ve şekerle beraber çırpın. Toz bademi ekleyip tekrar çırpın. Portakal suyu ve zeytinyağı ilave edin. Kabartma tozu ve unu ekleyip tekrar çırpın. Portakal kabuğu rendelerini ilave edip karıştırın. Fırın kabınızı yağlayıp hamuru dökün. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Fırının derecesini 160 dereceye indirerek 25 dakika daha pişirin. Şerbet için şekeri ve suyu tencereye koyup kaynatın. Kaynadıktan sonra birkaç damla limon sıkın ve soğumaya bırakın. Portakal suyunu ve rendelenmiş portakalı da ekleyip karıştırın. Pişen kekin üzerine soğumuş şerbetinizi dökün. Dilerseniz üzerini portakal kabukları ile süsleyin.

