



## BEYAZ SOSLU PORTAKALLI KEK

2 yumurta  
Oda sıcaklığında 125 gram tereyağı(margarin)  
1/4 su bardağı süt  
1/4 su bardağı portakal suyu  
3/4 su bardağı pudra şekeri  
1+1/2 su bardağı elenmiş un  
1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi  
Beyaz portakal sosu için:  
1/3 su bardağı yumuşatılmış tereyağı  
1+1/2 bardak pudra şekeri elenmiş  
2 yemek kaşığı portakal suyu  
1/2 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi

Tüm kek malzemelerini birleştirin ve 3 dakika boyunca iyice çırpın. Karışımı yağlanmış kek kalıbına dökün. 180 derecelik fırının ortasında 30-45 dakika pişirin. Kek pişerken beyaz portakallı sosu hazırlayın. Sos malzemelerinin hepsini güzelce karıştırın. Kek soğuduktan sonra üzerine güzelce yayın. Kekiniz hazır.

