



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

CEVİZ SOSLU PORTAKALLI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı süt
2.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 adet portakal
1 su bardağı parça çikolata
Üzeri için:
Portakal kabuğu ve pudra şekeri
1 çay bardağı kıyılmış ceviz

Yumurtaları ve toz şekerini bir kabın içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çirpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Süt, un, kabartma tozu ve vanilyayı da ilave edip karıştırmaya devam edin. Portakalın suyu ve parça çikolatayı içine katılıp bu boza kıvamındaki karışımı yağlanmış kek kalıbının içine dökün. Tepsiyi 160 derecede 30 dakika pişirin. Fırından çıkınca üzerine rendelenmiş portakalın kabuğunu, kıyılmış cevizi, bir miktar pudra şekeri ve portakal suyunu döküp 3 dakika kadar pişirip soğumaya bırakın. Bu arada istenirse üzerine erimiş çikolatayı sürüp değişik süsleme şekerleri ile süsleyin.