



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI VE PORTAKALLI KEK

115 gram nişasta (3/4 su bardağı)
1 su bardağından 1 parmak eksik un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
3 yumurtanın akı
1 portakal kabuğu rendesi
125 ml (1 su bardağı) taze sıkılmış portakal suyu
1 çay kaşığının ucuyla vanilya
Yarım su bardağı fındık yağı
1 su bardağı ince çekilmiş fındık

Un, 1 çay kaşığı kabartma tozu ve nişastayı birlikte eleyin. Başka bir kaptaki yumurta, yumurta akı ve 1 su bardağı toz şekerini kıvamlı bir hal alana kadar çırpın. Un, kabartma tozu ve nişastayı, portakal kabuğunu, portakal suyunu, vanilyayı, fındık yağınızı ve fındıkları yumurtalı karışıma ekleyin. Metal bir kaşıkla karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkartıp 1-2 dakika dinlendirdikten sonra kalıptan çıkartın. Çırpılmış krema ile birlikte servis yapın.

