



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI HAŞHAŞLI KEK

Elif Korkmazel

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
2,5 su bardağı un
Yarım çay bardağı haşhaş
1 portakalın suyu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Yumurtaları şekerle 5 dakika çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağ koyup karıştırın. Portakal suyunu, haşhaşı ekleyin ve unla karıştırdığınız kabartma tozu, vanilyayı da üzerine aktarın 5 dakika daha karıştırın. Yağlanmış, unlanmış kek kalıbına boşaltıp 170 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.