



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İKİ RENKLİ PORTAKALLI KEK

- 4 yumurta
- 1 adet portakal
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 2 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı nişasta
- 2 çay bardağı sıvı yağ
- 4 çorba kaşığı kakao

Yumurta ve şekeri bir kabın içinde 2 dakika çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağ ekleyip çırpmaya devam edin. Portakalın kabuğunun rendesini ve suyunu da içine ekleyip karıştırın. Kuru malzemeleri ilave edip karıştırmaya devam edin. Kakaoluyu eklemek için karışımı ikiye bölün. Sade olan kek harcını, yağlanmış ve un serpilmiş kalıpların içine dökün. Kalan karışıma kakaoyu ekleyip koyu renk alınca onu da kabın içindeki sade kekin tam ortasına dökün ve hiç karıştırmadan 190 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkan kekeleri servis tabağına aktarıp ikram edin.