



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ PORTAKALLI KEK

5 yumurta
1 su bardağı şeker
1 portakal kabuğu rendesi
1 çay bardağı portakal suyu
3 yemek kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı irmik
2 su bardağı un
Şerbeti için:
1 adet portakal kabuğu rendesi
4 su bardağı şeker
4,5 su bardağı su
1/2 limon suyu

Yumurta ve şekeri mikserle beş dakika hızlı ayarda çırpın. Portakal kabuğu rendesini, portakal suyunu, yoğurdu ve kabartıcıları ekleyip bir kez daha mikserle çırpın. Un ve irmiği ekleyip kaşıkla karıştırın ve yağladığınız yuvarlak fırın tepsine bu kek harcını dökün. 160 derecede kızarana kadar pişirin. Bu arada şerbeti için şeker, su ve portakal kabuğu rendesini tencereye koyun ve 15 dakika kaynatın. Kekin üzerine dökmek için ılınmasını bekleyin. Kek fırından çıkınca şerbetleyin ve iyice çekene dek bekleyin. Çekmesi için üzerine tepsi örtün. Rendelenmiş portakal kabuğu da bir miktar şekerle pişirilip üzerine konulabilir.