



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KEK

2 su bardağı un
2 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
125 gr. margarin
1 adet küçük havuç
2 portakalın suyu ve kabuğu
1 paket kabartma tozu

Margarini bir tavaya koyup eritin ve soğumaya bırakın. Bir kabın içine yağı, yumurtayı ve şekerini koyup çırpın. Daha sonra rendelediğiniz havucu, unu, kabartma tozunu ilave edip, karıştırın. Hazırladığınız kek hamurunu ısıya dayanıklı bir kaba dökün.

180 derece ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Fırından alınca ters çevirerek kalıptan ayırın üzerine portakal suyunu gezdirin, rende portakal kabuğunu serpip, servise sunun.

