



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISLAK KEK

150 g Sana Hamurışı  
3 adet yumurta (oda sıcaklığında)  
1 su bardağı toz şeker (175 gr)  
1 su bardağı un (115 gr)  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 portakal kabuğu rendesi  
Üstü İçin:  
Yarım limon kabuğu rendesi ve suyu  
1 çay bardağı pudra şekeri (50 gr)  
1 su bardağı portakal suyu (200 ml)  
1 portakal kabuğu rendesi  
Süslemek İçin:  
1 adet portakal

### Hazırlanışı

Fırınınızı 160°C'ye ısıtın. Kare veya dikdörtgen kek kalıbını yağlayın ve hafifçe unlayın.

Sana Hamurışı'ni eritin, ılımaya bırakın.

Kekin üzeri için verilen malzemenin hepsini bir kaptaki karıştırın ve daha sonra kullanılmak üzere karışımı bir kenara ayırın.

Yumurtaları ve şekeri mikserin orta hızında 2 dakika çırpın. Ilık yağı ve portakal kabuğu rendesini ilave edip 1 dakika daha çırpın.

Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu birlikte bir kaba eleyip, yumurtalı karışıma ilave ettikten sonra 1 dakika mikserin orta hızında çırpın. Kek hamurunu kalıba dökün.

Önceden ısıttığınız fırında yaklaşık 1 saat pişirin.

Kek fırından çıktıktan sonra 5 dakika bekletip kalıptan servis tabağına ters olarak çıkartın. 3 dakika sonra üzerini çatalla 7-8 yerinden delin. Hazırladığınız portakallı karışımı kaşıkla yavaş yavaş dökerek yedirin.

Süslemede kullanacağınız portakalın kabuğunu rendeleyin ve kekin üzerine serpin.

Soğuduktan sonra servis yapın.

Not: Bu keki mutlaka kare veya dikdörtgen kalıpta yapın, ıslak bir kek olduğu için diğer kalıplarda üzerine konan sosu tam olarak çekmeyecektir.

[ML® Islak Kek için tıklayın](#)

[ML® Vişneli Islak Kek için tıklayın](#)



---

© lezzetler.com tarif no:29490 • adı:Islak Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:06.04.2025 - 22:22