



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISSIZ ADAM KEKİ

335 gr. un
200 gr. şeker
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
2 yumurta
5 gr. kabartma tozu
5 gr. Karbonat
100 gr. ayçiçek yağı
6 gr. tarçın
1 havuç
75 gr. Ceviz
1 yumurta akı
Sosu için:
100 gr. süzme Pınar yoğurt
50 gr. Ceviz
50 gr. Eritilmiş Pınar tereyağı
20 gr. Bal

Un, kabartma tozu, karbonat ve tarçın bir kaptaki karıştırılır. Yumurta, şeker ve yağ farklı bir kaptaki karıştırılıp çırpılarak ilk karışıma ilave edilir. Havuç rendesi, portakal rendesi ve ceviz karışıma eklenir. Son olarak çırpılan yumurta akı karışıma ilave edilir. Kek 170 derecede önceden ısıtılmış fırında 40 dakika ile 60 dakika arasında pişirilir. Sos için tüm malzemeler karıştırılır. Kekin yanında sos ile servis edilir.