



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT BARDAKTA PORTAKALLI KEK

2 yumurta
1 su bardağı şeker
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı portakal suyu
1 portakal kabuğu rendesi
1 kabartma tozu
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Boncuk şekerleme

Derin bir kaseye yumurtaları kırılım. Üzerine toz şekeri ilave edip mikserle veya çırpma teli ile iyice çırpalım. Daha sonra portakalın kabuğunu yumurtaların üzerine rendeliyelim ve suyunu da sıkalım. Sıvı yağ kabartma tozu ve azar azar un ekleyelim karıştırmaya devam edelim. Hamurumuzu yağlanmış kağıt bardaklara yarıdan çok olacak şekilde paylaşalım. Üzerine birer tutam boncuk şekerleme serpelim. Bardaklarımızı fırın tepsisine dizelim. Önceden ısınmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirip servis yapalım.

