



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KAKAOLU PORTAKALLI KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı portakal suyu
- 1 portakalın kabuğunun rendesi
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı sıvı yağı
- 1 çay bardağı irmik
- 1 çay bardağı su
- 2 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı kakao

Yumurta ve şekeri bir kabın içinde 2 dakika kadar çırpın. Üzerine portakal suyunu, sıvı yağı ekleyip çırpmaya devam edin. İrmik ve portakalın kabuğu karıştırıp üzerine unu da ekleyip bu karışımı sıvıların içine alıp karıştırmaya devam edin. Son olarak vanilya ve kabartma tozunu da ekleyip yağlanmış ve unlanmış bir fırın kabına boşaltın. Kek harcından 1 su bardağı ayırıp içine kakaoyu ekleyip karıştırın ve beyaz kekin üzerine dökün bıçakla çizgi atın. 200 derecedeki fırında 40 dakika pişirip çıkartın. Soğumaya bırakın.

Not: Bu keki 5 gün boyunca bayatlamadan saklayabilirsiniz.

---