



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PORTAKALLI PASTA

- 3 yumurta
- 7 yemek kaşığı toz şeker
- 7 yemek kaşığı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 portakal kabuğu rendesi ve suyu
- Sosu için:
- 2 portakal suyu
- 5 yemek kaşığı toz şeker
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 paket krema

Yumurtaların sarısı ve beyazlarını ayırın. Sarıları şekerle köpük haline gelinceye kadar çırpın. Beyazları kar haline gelinceye kadar çırpın. Unu, kabartma tozunu, yumurtalara ekleyin. Portakal suyu ve kabuğunun rendesini katın. Yağlanmış kek kalıbına dökün. 180 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Keki kalıptan çıkarıp üzerine portakal suyunu gezdirin. Portakal suyunu üzerine gezdirin. Portakal kabuğu rendesi ile kremayı karıştırın. Keki dilimleyip yanında krema ile servis yapın.