



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUMKUATLI KEK

3 adet yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 adet bütün portakal
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tarçın
1.5 su bardağı un
1 küçük kutu kumkuat
Üzeri için:
Pudra şekeri

Yumurtaları şekerle beraber çırpıyoruz. Portakalın suyunu sıkıyoruz ve karışıma ekliyoruz. Sıvı yağla birlikte hazırladığımız karışımı çırpıyoruz. Kuru malzemeyi karıştırıp eliyoruz ve kek harcıyla birleştiriyoruz. Son olarak kumkuatları minik minik doğruyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Keki frenk üzümler ve kumkuatlar ile süsleyip servis ediyoruz.