MISIRLI VE PORTAKALLI KEK

https://www.sabah.com.tr

Kek için:
Yarım su bardağı konserve mısır
1 çay kaşığı rendelenmiş portakal
kabuğu, 2 su bardağı mısır unu
1 su bardağı un, 1 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı kabartma tozu
115 gram oda sıcaklığında tereyağı
1+1/4 su bardağı ılık süt
Yarım su bardağı bal
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
Ballı ve portakallı şurup için:
2 çorba kaşığı bal
Yarım çay bardağı süt
3 çorba kaşığı portakal suyu
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
Üzeri için:
Yarım su bardağı konserve mısır

Kek için derin bir kapta mısır unu, un, tuz ve kabartma tozunu karıştırın. Ayrı bir kapta tereyağı, süt, bal, yumurta ve rendelenmiş portakal kabuğunu mikserle çırpın. İçine unlu karışımı ve mısır tanelerini ekleyip, tüm malzemeyi karıştırın. 26 cm çapındaki yağlanmış tart kalıbına karışımı boşaltın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafif kızarana kadar pişirin. Şurup için tüm malzemeyi bir tencereye alın ve orta ateşte ısıtın. Kaynamaya başlayınca kenara alın ve soğutun. Soğuyan kekin üzerine sıcak şurubu gezdirin. Mısır taneleri ile süsleyerek, servis yapın.