



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARENCİYE SOSLU KEK

2 orta boy yumurta
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı şeker
Yarım ay bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı su
2.5 ay bardağı un
1 adet vanilya
1 adet kabartma tozu
28 cm. tart kalıbı
Jöle için:
1 su bardağı mandalina ya da limon suyu
1 su bardağı portakal suyu
Yarım su bardağı su
2 yemek kaşığı buğday nişastası
4-5 yemek kaşığı şeker
1 vanilya

Yumurta ve şekerini 5 dakika mikserde çırpıyoruz. Sonra süt, sıvı yağ, su ve vanilya ekleyip, çırpıyoruz. Daha sonra un ve kabartma tozunu eleyerek karışıma ilave ediyoruz. Yağlanmış olan tart kalıbına döküyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişiriyoruz. Diğer yandan narenciye suyu, şeker, vanilya, nişastayı iyice karıştırıp, sonra kıvam alınca ılımaya bırakıyoruz. Soğumuş kekin üzerine döküyoruz ve süslüyoruz.