



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARENCİYELİ KEK

3 su bardağı un
3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
2 adet portakal
1 adet limon
2 adet mandalina
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

Portakal ve limon kabuklarını rendeleyin. Her ikisinden de 1'er çay kaşığı ayırın. Portakal, limon ve mandalınanın suyunu narenciye sıkacağı kullanarak sıkın. Derin bir kaseye yumurtaları kırın ve üzerine toz şekeri ilave ederek çırpın. Narenciyelerin suyunu ve sıvıyağı da ekleyin. Eleyerek un ve kabartma tozunu da kaseye alın, çırpmaya devam edin. Küçük bir kasede portakal ve limon kabuklarını vanilya ile ovun. Meyve kabuklarını da kek harcına ekleyip karıştırın. Harcı yağlanmış kek kalıbına dökün ve önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında kabarıp kızarana kadar pişirin.

Not: Kekin pişip pişmediğini kürdan batırarak test edebilirsiniz. Batırdığınız kürdana hamur yapışyorsa daha pişmemiş demektir. Kürdan temiz çıkıyorsa kekinizi fırından çıkarabilirsiniz.

