



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL ÇANAĞINDA KAKAOLU KEK

10-12 adet orta boy düzgün şekilli ve tatlı portakal

3 adet yumurta

1 su bardağından az şeker

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı damla çikolata

2 yemek kaşığı kakao

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1,5 su bardağından biraz fazla un

Yumurtaları köpürene dek çırpın ve şeker ekleyip kabarana kadar çırpmaya devam edin. Sıvı yağ, süt ve kakaoyu ilave edip çırpın. Un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Damla çikolataları ilave edip karıştırın.

Portakalları tam ortadan kesin, ister suyunu sıkın isterseniz bıçak veya kaşıkla içini oyun. Kek harcını portakal çanaklarının içine yarısından biraz fazla gelecek şekilde koyup paylaşın. Fırın tepsisine dizin. Eğer çanaklar düzgünce durmuyorsa çok az tabanından kesin.

Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında kapağını hiç açmadan pişirin. İster kaşıkla isterseniz portakal kabuğundan ayırarak yiyebilirsiniz.

