



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL ÇANAĞINDA KAKAOLU KEK

- 2 yumurta
- 5 yemek kaşığı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağından 1 parmak eksik şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 buçuk su bardağı un
- 2 yemek kaşığı kakao

Öncelikle portakalları ortadan ikiye kesiyoruz. Yemek kaşığı ile kenarlarından oyarak portakalın içini çıkıyoruz. Şeker ve yumurtaları krema kıvamına gelene dek çırpıyoruz. Ardından sıvıyağ, yoğurt, un, kakao ve kabartma tozunu ekleyip hafifçe karıştırıyoruz. Oymuş olduğumuz portakallara eşit miktarda yarım yarım döküyoruz. Çok doldurursanız pişerken taşabilir. Ardından muffin kağıdı ve kalıplarına sabitleştirmek için portakalları oturtuyoruz. 180 derecelik fırında kürdan testi ile kontrol ederek pişiriyoruz. Bu ölçülerden 14 adet kekiniz çıkıyor. Benim seçtiğim portakallar biraz büyüktü, siz küçüklerle denerseniz daha fazla çıkabilir. Ölçüleri arzuya göre eksiltip ve ya 2 katına çıkartıp çoğaltabilirsiniz.

