



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI GAZOZLU KEK

50 gr yumuşamış margarin
4 adet yumurta
3 su bardağı un
1 su bardağı ılık portakallı gazoz
1 kahve fincanı süt
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı fındık kırığı
1 adet portakal rendesi
1 çay bardağı portakal suyu

Yumurta ve şekeri beyazlayana kadar çırpalım. Sütü, yumuşamış margarini, portakallı gazozu, portakal suyunu ilave edip tekrar çırpalım. Un, fındık ve kabartma tozu ilavesinden sonra kalıba döküp 170 derece fırında pişirelim.