



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKAL GLAZÜRLÜ KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım portakal kabuğu rendesi
1'er paket kabartma tozu, vanilya
3 su bardağı un
Üzeri için: (Glazür)
1,5 çay bardağı portakal suyu
Yarım su bardağı pudra şekeri

Kek malzemesi karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45-50 dakika pişirilir. İliynca ters çevrilir. Portakal suyu ve pudra şekeri karıştırılır, kekin üzerine dökülür. Donunca servise sunulur.

[ML® Portakallı Zebra Kek için tıklayın](#)
