



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL KABUĐUNDA KEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Bardak YoĐurt
- 1 Adet vanilya
- 2 Adet yumurta
- 6 Adet portakal
- 1 Adet kabartma tozu
- 2 Bardak un
- 2 Bardak toz řeker

İyice yıkanan portakalların üst kısmı kesilir.önce bıçakla kenarları sonra yemek kaşığı yardımıyla içi tamamen çıkartılır.kağıt havlunun üzerine ters şekilde çevrilerek içlerinin kuruması sağlanır. kek hamuru için; bütün malzeme derin bir kapta mikser yardımıyla çırpılır. hazırlanan kek hamuru portakal kabuklarının içine paylaştırılır.(üzerinde 2 parmak boşluk kalacak şekilde) 160 c de kürdan testi temiz çıkıncaya kadar pişirilir. pudra şekeri ve portakal dilimleri ile süsleyerek servis yapılır.