



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKAL KREMALİ KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 çay bardağı yoğurt  
1 tatlı kaşığı vanilya  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
2 su bardağı un  
Kreması için:  
8 adet kuru kayısı  
2 su bardağı portakal suyu  
1 çay bardağı şeker  
1 çorba kaşığı nişasta

Yumurta ve şeker çırpılır. Üzerine diğer malzemeler eklenerek karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dakika kadar pişirilir. Kek fırından çıkarılır, ters çevrilir. Soğurken krema hazırlanır. Kayısı minik doğranır. Bir tencereye konur. Üzerine şeker, portakal suyu ve nişasta katılır. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Sonra blenderden geçirilir ve kekin üzerine gezdirilir.

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

---