



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL REÇELLİ KEK

1.5 su bardağı un,
1 çay kaşığı kabartma tozu,
yarım su bardağı tozşeker,
100 gram beyaz çikolata,
125 gram tereyağı,
2 adet yumurta,
yarım paket vanilya,
7-8 çorba kaşığı portakal reçeli.
Süslemek için: Arzu ettiğiniz miktarda dondurma

1.5 su bardağı unu ve 1 çay kaşığı kabartma tozunu birlikte eleyin. Üzerine yarım su bardağı tozşeker ekleyin. Tereyağ ve beyaz çikolatayı birarada benmari usulü eritin. Bu arada yumurtaları mikser yardımıyla 5 dakika kadar çırpın. Eriyen tereyağlı çikolatalı karışımı, 1 paket vanilyayı ve çırpılmış yumurtaları unlu karışıma katın. Tahta bir kaşıkla malzemeyi karıştırın. Tek kişilik en büyük boy tartölet kalıplarını yağlayıp, hamuru kalıplara pay edin. 180 derecelik fırında yarım saat kadar pişirin. Fırından çıkarıp, bir müddet soğutun. Ardından enlemesine ikiye kesin. Aralarına portakal reçeli sürün. Dondurma eşliğinde servis yapın.

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