



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL REELLİ KEK

125 gr margarin
2 adet yumurta
1.5 bardak un
½ bardak şeker
1 tatlı kaşığı kabartma tozu vanilya
10 kaşık portakal reçeli

Unu eleyerek kabartma tozuyla karıştırın. Margarini eritin, yumurta, vanilya ve şeker ile iyice çırpın. Şeker eriyince unu katıp hamur yapın ve bu karışımı yağlanmış kalıba aktarın. 180 derecede pişirin, fırından çıkartıp ılındığında ise ortadan enlemesine ayırın; arasına reçeli sürüp diğer parçayla üzerini kapatın. Servise hazırdır.