



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PORTAKAL SOSLU KEK

Geniş ve derin bir kap içerisinde 3 yumurta, 1 su bardağı toz şeker, 1 su bardağı portakal suyu ve 1 su bardağı sıvı yağı mikser yardımıyla 2-3 dakika boyunca çırpın.

Daha sonra 2,5 su bardağı un, 1 paket kabartma tozu, 1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesini ekleyip homojen bir karışım olana dek tekrar çırpın.

Hazırladığınız hamuru kek kalıbının içerisine aktarın. Önceden ısıttığınız 185 derecelik fırına verin, 40-50 dakika kadar pişmeye bırakın.

Diğer yandan sosu hazırlamaya başlayın.

Uygun büyüklükte bir tencere içerisinde 1 su bardağı portakal suyu, 1 su bardağı su, yarım su bardağı toz şeker ve 1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesini aktarın. Orta ateş üzerinde toz şeker eriyip sos kaynayana dek karıştırarak pişirin.

Son olarak sosu soğumaya bırakın.

Pişirdiğiniz kekin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra soğuyan sosu kekin üzerinde gezdirerek dökün.

Portakal soslu kekiniz hazır. Servis tabağına alıp servis edebilirsiniz.

