



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKAL SOSLU KEK

3 adet yumurta  
7 çorba kaşığı tozşeker  
7 çorba kaşığı un  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 portakal kabuğunun rendesi ve suyu  
Sosu için:  
2 portakal suyu  
1 portakal kabuğu rendesi  
5 yemek kaşığı tozşeker

Yumurtaların sarısını ve beyazını ayırın. Sarıları tozşeker ile köpük haline gelinceye kadar çırpın. Beyazları kar haline gelinceye kadar çırpıp, un ve kabartma tozunu eleyin. Portakalın suyunu sıkıp, kabuğunu rendeleyin. Hamura ilave edin. Yağlanmış kalıba döküp, 180°C ısıtılmış fırında, 20-25 dakika pişirin. Kek fırından çıkınca, kalıptan çıkartın. 2 portakal suyu, 1 portakal kabuğu rendesi ve şekeri kaynatıp, sıcakken kekin üzerine gezdirin.

[ML® Portakal Şerbetli Kek için tıklayın](#)

---