



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKAL SULU İRMİKLİ KEK

Yarım su bardağı zeytinyağı  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Yarım su bardağı toz şeker  
3 adet yumurta  
2'er çay kaşığı vanilya ve kabartma tozu  
1 su bardağı irmik  
2 çorba kaşığı hindistancevizi  
1,5 su bardağı un  
Şerbeti için:  
1 su bardağı su  
Yarım su bardağı toz şeker  
1 adet portakal  
Süslemek için:  
Hindistancevizi

Öncelikle şerbeti için su ve toz şekeri kaynatın. Dilimlenmiş portakalı ekleyip, 1-2 dakika daha kaynadıktan sonra soğumaya bırakın. Diğer taraftan derin bir kaseye aldığınız zeytinyağı, sıvı yağ ve toz şekeri mikserle iyice çırpın. Yumurtaları ekleyip çırpıma devam edin. Vanilya, kabartma tozu ve irmiği de katıp metal kaşıkla iyice karıştırın. Hindistancevizi ve elenmiş unu da ekleyip aynı yönde olacak şekilde tüm malzemeyi karıştırın. Karışımı yağlanmış orta büyüklükte kare kalıba boşaltın ve üzerini spatula ile düzeltin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Tatlı sıcakken üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Dilimleyin ve üzerini hindistancevizi ile süsleyip servis yapın.

