



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SULU KEK

8 kişilik
2 adet yumurta
1 su bardağından 1 parmak eksik tozşeker
1 çay bardağı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı yumuşak margarin
2 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu
1 paket kabartma tozu
Alabildiğince un
2 adet portakalın rendelenmiş kabuğu

Yumurtaları ve şekerini derin bir kaba alarak iyice çırpın. Margarin ve 1 çay bardağı zeytinyağını ekleyip, çırpmaya devam edin. 1 su bardağı portakal suyunu ilave edin. Normal kek kıvamından biraz daha koyu olacak şekilde, un ile beraber 2 portakalın rendelenmiş kabukları ve 1 paket kabartma tozunu ekleyin. Hazırladığınız karışımı, margarinle yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında pişirin. Piştikten 2 dakika sonra servis tabağına alın ve taze sıkılmış 1 su bardağı portakal suyunu kaşık yardımıyla üzerine dökün.

Not: Keke kürdan batırarak pişip pişmediğini anlayabilirsiniz. Kürdana hamur yapışmıyorsa pişmiş demektir.
