



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKAL SULU KEK

3 yumurta
7 yemek kaşığı un
7 yemek kaşığı toz şeker
1 orta boy portakalın suyu ve kabuęunun rendesi
1 ay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu

Yumurta ve şekeri 15 dakika çırpınız. Yaę, un, portakal suyu ve rendesi ile kabartma tozunu karıştırıp kek kalıbına dökünüz. 170 derece ısıtılmış fırında 45 dakika pişiriniz.