



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL ŞURUPLU KEK

225 g un
100 g tereyağı, küp doğranmış
85 g şeker
2 portakalın suyu ve kabuğu ince rendelenmiş
1 büyük yumurta
Üzeri için:
2 portakalın suyu
100 g pudra şekeri
8 şekerlenmiş portakal dilimleri

Fırını 180 ° C'ye ısıtın.

Uzun kek kalıbını pişirme kağıdı ile kaplayın

Unu bir karıştırma kabına eleyin ve tereyağı ile yoğurun, sonra şeker ve portakal aromasını karıştırın.

Yumurtayı hafifçe portakal suyu ile yudumlayın ve sadece birleştirilene kadar kuru malzemelere karıştırın.

Karışımı kek kalıbına koyun ve 55 dakika ya da ortasına bir şiş sokulana kadar pişirin.

Kek pişirirken, şekeri ve portakal suyunu küçük bir tencereye koyun ve şeker eriyene kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin.

Şekerlenmiş portakal dilimlerini karıştırın.

Kek fırından çıktığında, üstte portakal dilimlerini koyun, üzerine sıcak şurupu kaşıkla gezdirin.

Kek tamamen soğuyana kadar bekletin.

