



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL ŞURUPLU KEK

Keki için:

3 tane yumurta

7 çorba kaşığı toz şeker

1 tane portakal suyu

1 tane portakal kabuğu rendesi

1 paket kabartma tozu

8 çorba kaşığı un

Şerbeti için:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

1 adet Portakal suyu

1 adet portakal kabuğu rendesi

Şerbeti için su ve şekeri tencereye koyup 2 dakika kaynatalım.

5 dakika ılımasını bekleyip portakal suyu ve kabuğunu ilave edelim.

Karıştırma kabına yumurta ve şekeri koyup çırpalım.

İçine portakal suyu, portakal kabuğu, kabartma tozu ve unu koyalım.

Karıştırıp orta boy yuvarlak bir tepsiye dökelim. (Portakalın büyüklüğüne göre un gerekirse ekleyelim)

Isıtılmış 175 derece fırında pişirelim.

Fırından çıkan kek sıcakken bıçakla bir kaç yerinden delip şerbetini dökelim. Bir kaç saat dinlendirip servis yapalım.

