



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL ŞURUPLU SICAK KEK

<https://www.posta.com.tr>

Hamur için:

1 su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı tereyağı

3 adet yumurta

1,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı karbonat

1 adet portakal kabuğu rendesi

Portakallı sos:

1 adet limon suyu

1 su bardağı pudra şekeri

2 su bardağı su

1 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi

1 tatlı kaşığı tarçın

1 çay bardağı portakal suyu

Sos için, şeker ve suyu tencereye koyup şeker eriyene kadar kaynatın. Portakal kabuğu rendesi, portakal suyu, limon suyu ve tarçın ekleyip 5 dakika birlikte pişirin.

Şeker ve yumurtayı beyazlavıncaya kadar çırpıp yağları ekleyip karıştırın. Un, portakal kabuğu rendesi ve karbonatı ekleyip karıştırın. Yağlanmış mini kek kalıplarınıza paylaştırın. 180 derecede pişirin.

Keklerinizin üzerine sos gezdirerek sıcak servis yapın.

