



PORTAKAL ŞURUPLU TERS DÜZ KEK

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

125 g tereyağı
2 yumurta
150 g toz şeker
1 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
150 g kuru kayısı
225 g hazır kek un
190 g süzme yoğurt
2 yemek kaşığı portakal suyu
Şurup için:
220 g toz şeker
80 ml portakal suyu
2 yemek kaşığı su

İki 12'li muffin kabını yağlayın. Tereyağı, rendelenmiş portakal kabuğu ve şekerini mikserle iyice çırpın. Teker teker yumurtaları ekleyip çırpmaya devam edin. Un, yoğurt ve portakal suyunu ilave ederek karıştırın. Muffin kaplarının tabanına birer kuru kayısı yerleştirin. Hamuru kaplara paylaşın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Bu arada şurubu hazırlamak için şeker, portakal suyu ve suyu sos tenceresine alın ve kısık ateşte şeker eriyinceye kadar bekletin. 2 dakika kaynatıp ocaktan alın. Kekleri fırından alıp 5 dakika beklettikten sonra kalıptan çıkartın ve kayısılı tarafı yukarıda kalacak şekilde ızgara teli üzerine dizin. Sıcak olan portakal şurubunu keklerin üzerine gezdirip servis yapın.

