



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI AMERİKAN KEKİ

150 gr (10 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı toz şeker 2 portakal (soyulup 9 parçaya kesilmiş)
9 vişne şekerlemesi
125 gr (1/2 su bardağı) şeker
2 yumurta
180 gr (1+1/2 su bardağı) kendi kendine kabaran un
3 orba kaşığı süt

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip ısıtınız.

1 tatlı kaşığı yağla kenarları 20 cm'lik kare bir kek kabını yağlayınız. Kalan yağdan 1 çorba kaşığını, ufak ufak keserek tepsiye serpiştiriniz. Üstüne 2 orba kaşığı şekeri serpip, portakal dilimlerini düzgün biçimde yerleştiriniz. Portakalların ortasına birer vişne şekerlemesi koyup kabı bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede kalan 9 çorba kaşığı yağı tahta kaşıkla, yumuşak ve kremamsı olana kadar dövnüz. Şekeri katıp karışım hafif ve kabarık olana kadar dövnüz. Yumurtaları birer birer katıp iyice karıştırarak, büyük madeni bir kaşıkla unu ekleyiniz. Karışım, dökülebilecek kıvama gelene kadar süt katınız. Kaşıkla bulamacı kek kalıbına vişneleri kapatmayacak biçimde dikkatlice dökerek, üstünü bıçakla düzeltiniz. Keki fırında 50-60 dakika, kızarıp batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz.

Kalıbı fırından alıp 5 dakika ılındırınız. İç kenarında çepeçevre bıçak gezdirerek keki serbestleştiriniz. Kalıbın üstüne bir servis tabağı kapatıp ters çeviriniz. Keki rahatça çıkması gerekir. Kekinizi hemen yada tamamen soğutarak servis ediniz.

Not: Portakallı kek, isteğe göre krem şantiyiyle de servis edilebilir.