



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ANNE KEKİ

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

Kek İçin:

3 adet yumurta

1 su bardađı toz Őeker

Yarım su bardağı sıvı yağ

Yarım su bardağı yoğurt

1 su bardağı taze sıkılmıŐ portakal suyu

1 yemek kaŐıđı portakal kabuğu rendesi

2 su bardađı un

1 paket kabartma tozu

Yarım ay kaŐıđı tuz

Üzeri İçin (isteğe bağlı):

Pudra Őekeri

Fırını 180 dereceye ayarlanır ve kek kalıbını yağlanır veya yağlı kağıt serilir.

Yumurtalarla Őeker iyice çırpılır. Sıvı yağ ve yoğurt eklenip karıŐtırılır.

Taze sıkılmıŐ portakal suyu ve portakal kabuğu rendesi eklenip karıŐtırılır.

Ayrı bir kaptan un, kabartma tozu ve tuz karıŐtırılır. Bu karıŐım sıvı karıŐıma eklenip homojen bir kıvam elde edene kadar karıŐtırılır.

Hazırlanan kek hamuru kalıba dökülür.

Önceden ısıtılmıŐ fırında, kürdan temiz çıkana kadar yaklaşık 25-30 dakika piŐirilir.

Kek tamamen soğuduktan sonra üzerine isteğe bağlı olarak pudra Őekeri serperek servis yapılır.

