



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI AŞK KEKİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı esmer şeker
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 1,5 su bardağı çekilmiş ceviz
- 120 gram oda sıcaklığında tereyağı
- 1 adet portakal

Yumurta ve şekeri köpük olana kadar mikserle çırpın. Tereyağını ilave edip bir müddet daha çırpmaya devam edin.

Başka bir kabin içinde un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Karışımı sulu karışıma ilave edip spatula ile karıştırarak iyice yedirin. En son çekilmiş cevizleri de ekleyip karıştırın.

Tabanına yanmaz kağıt konmuş kilitli kek kalıbınızı katı yağ ile yağlayın. Üzerine esmer toz şeker serpiştirin. Bu arada portakalı yıkayıp kabuğuyla birlikte incecik dilimleyin.

Kek kalıbına önce istediğiniz şekilde portakal dilimlerini yerleştirin. Harcı da üzerine boşaltıp düz olacak şekilde düzeltin. 180 derece ısınmış fırında 30-35 dakika kontrol ederek pişirin. Keki fırından çıkardıktan sonra 10 dakika kadar dinlendirin ve kalıptan çıkarıp ters çevirin. Harika görümlü kekiniz hazır.

