



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PORTAKALLI BADEMLİ KEK

Malzeme

- 3 adet yumurta
- 1 paket Sana yağı
- 2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı kakaolu süt
- ½ su bardağı portakal suyu
- 4 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- ½ su bardağı iri çekilmiş badem

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içine oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları ve şekeri koyup, şeker yumurtaların içinde iyice eriyene kadar bir çırpıcı veya mikser yardımıyla çırpın.
2. Şeker eridikten sonra içine oda sıcaklığında beklettiğiniz Sana yağını ekleyip, karıştırmaya devam edin.
3. Sana yağı harca karıştıktan sonra içine portakal suyunu ve kakaolu sütü ekleyip, çırpmaya devam edin.
4. Daha sonra içine bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, vanilyayı, kabartma tozunu ilave edip, karıştırın.
5. En son olarak kek harcının içine iri çekilmiş bademi, rendenin ince tarafı ile rendelediğiniz portakal kabuğu rendesini ekleyip, tahta bir kaşıkla karıştırın.
6. Kek harcını, Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına dökün.
7. Portakallı bademli keki, Önceden ısıtılmış 185 derecelik fırında 35-40 dakika pişirin.
8. Pişen keki kalıbında en az 15 dakika bekletip, iyice soğuttuktan sonra ters çevirip, servis edin.