



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI BALLI KEK

350 GR UN
1 TATLI KAŞIĞI KABARTMA TOZU
1 ÇAY KAŞIĞI TOZ KARANFİL
75 GR TEREYAĞ
3 YUMURTA
2 PORTAKAL
2 SU BARDAĞI BAL
ÜSTÜ İÇİN
1 ÇORBA KAŞIĞI PORTAKAL SUYU
1/2 ÇAY BARDAĞI BAL

PORTAKALIN KABUĞUNU RENDELEYİP SUYUNU SIKIN. UN, KABARTMA TOZU, KARANFİLİ KARIŞTIRIN. TEREYAĞI, YUMURTA, 4 ÇORBA KAŞIĞI PORTAKAL SUYU VE 1 ÇORBA KAŞIĞI PORTAKAL KABUĞUNU KARIŞTIRIN. UNA İLAVE EDİP İYİCE ÇIRPIN. HAZIRLADIĞINIZ KARIŞIMA BALI EKLEYİP KARIŞTIRIN. YUVARLAK BİR KEK KALIBININ DİBİNİ YAĞLADIKTAN SONRA PORTAKAL DİLİMLERİYLE KAPLAYIN. KEK HAMURUNU KALIBA BOŞALTIN. 160 DERECE ISITILMIŞ FIRINDA 1 SAAT PİŞİRİN. 5 DK.SOĞUMAYA BIRAKIN. KEKİ SERVİS TABAĞINA TERS ÇEVİREREK ÇIKARIN. PORTAKAL SUYU İLE BALI KARIŞTIRIN. HAZIRLADIĞINIZ KARIŞIMI FIRÖAYLA ILIK KEKİN ÜZERİNE SÜRÜN. KALANINI KEKİN ÜZERİNE DÖKEREK EMMESİNİ SAĞLAYIN. PORTAKALLI BALLI KEKİ SOĞUK OLARAK SERVİS YAPIN.

[ML® Portakal Şerbetli Kek için tıklayın](#)[ML® Ballı Pirinçli Kek için tıklayın](#)

[ML® Ballı Pirinçli Kek \(görsel\)](#)