



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI CEVİZLİ KEK

3 yumurta
1 su bu bardağı + 2 yemek kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 adet portakal
2,5-3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
Susam

Yumurta ve şeker bir karıştırma kabına konur, şeker erinceye kadar iyice çırpılır.
Bir portakalın kabuğu rendelenir ve suyu sıkılır karıştırma kabına aktarılır, üzerine sıvı yağ ve süt de katılır biraz daha çırpılır.
Un ve üzerine kabartma tozu eklenerek çok az daha karıştırılır.
Kıyılmış cevizler biraz una bulanarak karışıma katılır, elle yayılncaya kadar karıştırılır.
Düz kek kalıbına ince bir yağ sürülür, üzerine susam serpilir.
Önceden 180 derece fansız olarak altlı-üstü ısıtılmış fırına verilir, 15 dakika sonra fırın ısısı 150 dereceye düşürülür 20 dakika da bu şekilde pişirilir. Süre sonunda kürdan testi yapılarak fırından alınır.

Not: Fırın ısınıı düşürmek kekik dış kabuğunun fazla koyulaşmadan içinin pişmesini sağlar.

