



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI CEVİZLİ VE İNCİRLİ KEK

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

1 portakal
4 yumurta
1 su bardağı toz şeker
¾ su bardağı SEK Yoğurt
1 çay bardağı SEK Süt
1 su bardağı fındık yağı
2~2.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın
8 kuru incir
Yarım su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz

Portakal kabuğunu rendeleyp suyunu sıkın. Yumurtaları bir kaba kırın. Şekeri ekleyip orta hızdaki mikserle 10 dakika çırpın. Şeker eridikten sonra SEK yoğurt ve SEK sütü ilave edin. Fındık yağını ekleyip çırpmaya devam edin. Rendelenmiş portakal kabuğu ve suyunu ekleyin. Un, kabartma tozu, vanilya ve tarçını ekleyip bir süre daha çırpın. Küp doğranmış incir, üzüm ve cevizi ekleyin. Kek kalıbını yağlayın. Kek harcını kalıba aktarın. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirin. 1 saat dinlendirip üzerine pudra şeker serperek servis yapın.

