



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI IKOLATALI KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardađı Őeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 ay kaŐığı karbonat
- 2 ay bardađı yođurt
- 2,5 su bardađı un
- 2 orba kaŐığı kakao
- 100 gram bitter çikolata
- 1 adet portakal kabuđu rendesi

Öncelikle yumurta ve Őekeri 5 dakika kadar çırpın. İçine yoğurt ve sıvı yağ ilave edip karıŐtırmaya devam edin. Kuru malzemeleri bir kabın içinde karıŐtırıp içine ekleyin ve yağlanmış bir kaba boşaltın. ikolataları rendeleyip üzerine dökün ve 160 derecedeki fırında 30 dakika kadar piŐmeye bırakın. Dilimleyip servis yapın.