



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÇİKOLATALI KEK

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

4 Bili Bili yumurta
2 su bardağı Şafak toz şeker
2,5 su bardağı Efsane un
5 portakal, kabuğu ve suyu
1 limon kabuğu ve suyu
Yarım su bardağı Sole ayçiçek yağı
1 paket Destan kabartma
1 paket Destan vanilin
Sos için:
1 paket Daphne çikolata sos
2 su bardağı Dost süt
1 avuç Simbat fındık

Geniş kâsede 2 su bardağı toz şeker ve 4 yumurtayı kabarıp beyazlaşana kadar çırpın. Üzerine 5 portakal, 1 limonun kabuğunu ve 1'er bardak sularından ekleyin. Ardından yarım su bardağı Ayçiçek yağı ekleyip çırpmaya devam edin. 2,5 su bardağı un, 1 paket kabartma tozu ve 1 paket vanilini bir elekten geçirerek ekleyip tüm kuru malzemeler karışincaya kadar çırpmaya devam edin. Kek kalıbını tereyağı ile yağlayıp unlayın ve kek karışımını kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 45 dakika pişirin. Bu sırada 2 su bardağı süt ve 1 paket çikolatalı sosu bir sos tenceresinde kaynıncaya kadar karıştırın. Kek fırından çıktıktan sonra oda sıcaklığına gelmesi için bir süre bekletin ve kalıptan çıkarın. Son olarak kekin üzerine çikolatalı sosu gezdirip ve 1 avuç fındık ve portakal kabuğu serpince yemeye hazır.

