



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PORTAKALLI ÇİYALI KEK

3 su bardağı toz şeker  
2 adet yumurta  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı çiya  
1 su bardağı portakal suyu  
1 adet portakal kabuğu  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
3 su bardağı un

Şeker ve yumurtayı blender yardımıyla köpük köpük olana kadar çırpın.  
Sıvı yağı ve sütü de ilave edin daha sonra taze sıkılmış 1 su bardağı portakal suyu katın.  
3 su bardağı un ve 1 paket kabartma tozu ve 1 paket vanilya ilave ederek karıştırma işlemine spatula yardımı ile aşağıdan yukarı olacak şekilde köpükleri söndürmeden karıştırın.  
Ardından 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu ve kek hamuruna karıştırın.  
Kek hamurunu muffin kalıplarına kaşık yardımı ile paylaşın.  
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 50 dakika pişirin.

