



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI DİYET KEK

- 2 Adet Yumurta
- 2 Yemek Kaşığı Bal
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- Yarım Portakal Suyu
- Yarım Portakal Rendesı
- 2 Adet ceviz inçe kıyılmış
- Yarım Çay Kaşığı tarçın tozu
- Bir fiske tuz
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 7 Yemek Kaşığı Tepeleme Buğday Unu

Derin bir kap içersine yumurtayı kırıp çırpın. Üzerine bal, zeytinyağı, ceviz, tuz, portakal suyu ve tarçın tozu ekleyip karıştırın.

3-4 dakika karıştırmanız ardından kabartma tozunu ekleyip karıştırın.

Son olarak portakal rendesini karışımın içersine ekleyin.

Önceden 180 derece ısıttığınız fırında 25 dakika pişirin ve servis tabağına alın.

