



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI DÖKME KEK

2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı erimiş margarin
1 çay bardağı portakal suyu
Yarım portakal kabuğu rendesi
Yarım paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un

Yumurta, şeker çırpıldıktan sonra diğer malzemeler eklenir, karıştırılır. Fırın tepsisine yağlı kağıt yayılır. Islatılmış kaşıkla hamurdan alınır ve kağıdın üzerine bırakılır. Hamurun yayılması normaldir. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Kağıttan sıyrarak servis tabağına konur.