



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI GAZOZLU KEK

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı eritilmiş tereyağı
- 1 su bardağı portakallı gazoz
- 3.5 su bardağı un
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı ceviz içi

Mikserde yumurtayı şekerle birlikte çirpın. Erimiş tereyağı, portakallı gazoz, kabartma tozu, vanilya ve unu ekleyip 10 dakika çirpın. Karışımı yağlanmış kek kalıbına döküp üstüne ceviz içi serpiştirin. 175 derecelik fırında 35 dakika pişirip servis yapın.

