



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI HAŞHAŞLI KEK

1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı haşhaş
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su
125 gr margarin
1 çay bardağı hindistancevizi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2.5 su bardağı un
Portakal Peltesi İçin:
5 Portakal
1 Çay bardağı toz Şeker
1 Çorba kaşığı nişasta

Genişçe bir kaba şekerimizi koyup yumurtaları kırıyoruz.

Çırpıcıyla yüksek hızda köpürtüyoruz.

Üzerine su ve yağ ekleyip biraz daha karıştırıyoruz.

Un, kabartma tozu, vanilya, haşhaş ve hindistancevizini ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz.

Bir portakalın kabuğunu da rendeliyoruz.

Hepsini karıştırdıktan sonra harcımızı bir borcamın içine döküyoruz.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.

Sosu hazırlamak için kabukları soyulmuş portakalların suyunu sıkıyoruz.

Şekeri ve nişastayı da soğuk portakal suyunun içine ekleyip ocağa koyarak pelte kıvamında pişiriyoruz.

Piştirdiğimiz pelteyi kekin üzerine sıcakken döküyoruz ve soğumaya bırakıyoruz.

Üzerini hindistanceviziyle süslüyoruz.

