



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI HAŞHAŞLI KEK

250 gram un
1/2 çay kaşığı tuz
10 gram (1 paket) kabartma tozu
2 çorba kaşığı mavi haşhaş
280 gram toz şeker
2 adet büyük boy yumurta
1 adet büyük boy yumurta sarısı
60 ml oda sıcaklığında süt
60 ml portakal suyu
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
100 ml eritilip soğutulmuş tereyağı
100 ml zeytinyağı
Kalıp için:
1 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı

Fırını 175 derecede fansız olarak ısıtın. 19 cm çapında, ortası delikli orta boy bir kek kalıbını oda sıcaklığındaki tereyağı ile yağlayın. Her tarafına gelecek şekilde un serpin. Kalıbı ters çevirip hafif kenarlarından vurarak, unun fazlasını silkeleyin. Kek hamuru için un, tuz, kabartma tozunu bir kaba koyun ve tel çırpıcı ile karıştırarak havalandırın, üstüne haşhaşı döküp karıştırdıktan sonra kenara alın. Toz şeker, yumurta ve yumurta sarısını karıştırma kabına koyun. Mikserin orta devrinde yaklaşık 4-5 dakika rengi açılıp hacmi artana kadar karıştırmaya devam edin. Süt, portakal suyu, portakal kabuğu rendesi, eritilip soğutulmuş tereyağı ve zeytinyağını ekleyin. Homojen bir kıvam alana kadar karıştırın. Ardından kuru karışımı (unlu karışım) sıvı karışıma ekleyin. Tamamı karışıp un taneleri kaybolana kadar bir spatula yardımıyla yavaşça alt üst ederek karıştırın. Karışımı yağlanmış kek kalıbına dökün. Fırının orta bölümünde 40-45 dakika kadar kontrol ederek pişirin (keke bir kürdan batırın, eğer kürdan temiz çıkıyorsa keki fırından alın). Soğutma teline aktarın oda sıcaklığında dinlendirin. 10 dakika sonra keki ters çevirerek kalıptan çıkartın, 1 saat kadar soğutma telinde soğuttuktan sonra servis yapın.

