



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI HAŞHAŞLI KEK

2 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
1,5 su bardağı haşhaş
1 su bardağı kaynar su
7 adet yumurta
150 gram tereyağı
1 su bardağı toz şeker
3 paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
1 su bardağı un
Üzeri için:
5 su bardağı portakal suyu
4 çorba kaşığı toz şeker
4 çorba kaşığı patates nişastası

Haşhaş ve kaynar suyu kısık ateşte, haşhaş suyu çekene dek, arada karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Tereyağı, toz şeker ve vanilyayı mikserle, toz şeker eriyene dek çırpın. Teker teker yumurta sarılarını ekleyin. Kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Un ve portakal kabuğunu ilave edin. Ayrı bir yerde yumurta aklarını bir tutam tuzla kar haline gelene dek çırpın ve metal bir kaşık yardımıyla tereyağlı karışıma ekleyin. Yağlı kağıtla kaplanmış 25x35 cm'lik kek kalıbı na boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Üzeri için portakal suyu, toz şeker ve nişastayı kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kekin üzerine gezdirip soğumaya bırakın. Fırınlanmış portakal dilimleri ile süsleyip servis yapın.

