



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI HAŞHAŞLI KEK

2 su bardağı + 2 çay bardağı un
2 su bardağı + 2 çay bardağı toz şeker
Bir tutam tuz
2 çay kaşığı kabartma tozu
300 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 çorba kaşığı haşhaş
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
4 çay bardağı süt
5 adet yumurta

Unu geniş bir kaba alıp üzerine, toz şeker, tuz, kabartma tozu, tereyağı, haşhaş ve rendelenmiş portakal kabuğu ilave edip mikserle 2-3 dakika karıştırın. Süt ve yumurtaları da ekleyip 2-3 dakika daha karıştırın. Dikdörtgen bir kek kalıbını hafifçe yağlayıp unladıktan sonra karışımı kaba boşaltın. Üzerine bıçakla boydan boya bir çizik atın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 25-30 dakika pişirin.

