



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI IHLAMURLU KEK

- 3 yumurta
- 1 adet portakal
- 1 su bardağı ihlamur suyu
- 1 su bardağı şeker
- 2 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2,5 su bardağı un
- 2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 çay bardağı fındık

Ihlamur suyu için ihlamurları sıcak suda 5 dakika kadar demlendirin. Yumurta ve şekeri bir kabın içinde 2 dakika çırpın. Üzerine ihlamur suyu ve sıvı yağı ekleyip çırpmaya devam edin. Portakal kabuğunun rendesi ve kuru üzümü ekleyip karıştırın. Kuru malzemeleri içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Yağlanmış ve un serpilmiş kalıpların içine dökün. 190 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkan kekleri servis tabağına aktararak ikram edin.