



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI ISLAK KEK

4 yemek kaşığı şeker
7 yemek kaşığı un
4 adet portakal
3 adet yumurta
1 paket vanilya tozu
1 paket kabartma tozu

Yumurta ve şekeri bir kaba alıp çırpın. 1 adet portakalın kabuğunu rendeleyip suyunu sıkın. Bu karışıma vanilya ilave edip çırpın. Un ve kabartma tozunu da ekleyerek kıvamını alana kadar karıştırmaya devam edin. Yağladığınız kalıba döküp 150 derecede pişirin. Kalan 3 portakalın suyunu 5 yemek kaşığı şeker ile birleştirip şerbet yapın. Kek ılındıktan sonra şerbeti üzerine dökerek dilediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.

