



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PORTAKALLI ISLAK KEK

3 yumurta  
Toz şeker  
2 yemek kaşığı yoğurt  
Kabartma tozu  
Vanilya  
Un  
Portakal kabuğu rendesi  
1 çay bardağı portakal suyu

Derin bir kabin içine kırduğınız yumurtalara toz şekerini ilave edip çırpmaya başlayın. Sırasıyla içine, sıvı yağ, yoğurt, portakal suyunu ekleyin.

Kek kalıbına aktardığınız karışımı, önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Kek piştikten sonra, portakal suyu ve şekerini karıştırarak oluşturduğunuz şerbeti kekin üzerine dökün.

