



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ISLAK KEK

1 adet yumurta
Yarım ay bardağı toz Őeker
Yarım ay bardağı sıvı yağ
Yarım ay bardağı portakal suyu
Yarım ay bardağı süt
Bir avuç içi kadar rendelenmiŐ portakal kabuđu rendesi
Yarım paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
1 su bardağının yarısından fazlası kadar un

Öncelikle bir kabin içine taze sıkılmıŐ portakal suyu, bir yemek kaŐıđı kakao tozu koyup karıŐtırın. İyice çırpın ve yarım paket vanilya tozu ekleyin. Arından baŐka bir kaptaki tüm malzemeleri koyun ve blendırdan geçirin. Hafif kıvamını bulduktan sonra bir kek kalıbını yağlayıp hamuru içine boŐaltın. Ardından 170 derece ısıtılmıŐ fırına koyun. 15-20 dakika sonra fırından çıkartın. zerine hazırladığınız sosu dkn. 1 saat dinlendirdikten sonra dilimlere ayırarak servis edebilirsiniz.

