



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ISLAK KEK

Yumurta 4
Sıvı yağ Yarım sb.
Un 1.5 sb.
Şeker 1 sb.
Kabartma tozu 1 paket
Vanilya 1 paket
Üzeri için;
Portakal suyu 1 sb.
Şeker 2 yk.

Bir karıştırma kabı içerisine yumurta ve şekeri alıp mikser yardımıyla şeker eriyene dek çırpın.
Daha sonra sıvı yağ ekleyin ve ardından portakal kabuğu rendesi, un, kabartma tozu, vanilyayı kabın içerisine aktarın ve yoğunlaşmış malzemeler karışana kadar çırpın.
Karışımı yağlanmış olduğunuz fırına dayanıklı kabın içerisine dökün ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 25 dakika pişirin.
Kekin üzeri için ayrı bir kapta taze sıkılmış portakal suyu ve şekeri çırpın.
Kek fırından çıktıktan sonra hazırlamış olduğunuz sosun kekin içerisine daha etkin girebilmesi için çatal ile birkaç delik açın ve ardından hazırlamış olduğunuz şekerli portakal suyundan dökün.
Kek tüm sosu çektikten sonra dilimleyip servis edebilirsiniz.

