



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK

- 4 yumurta
- 2 adet portakal kabuđu rendesi ve portakal
- 1,5 su bardađı řeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1,5 su bardađı süt
- 3 su bardađı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 limon suyu

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağ, süt, portakal suyunu, kabuğun rendesini ve limon suyunu ekleyip çırpmaya devam edin. Unu vanilyayı ve kabartma tozun eleyip bu karışımın içine ekleyip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış unlanmış dikdörtgen kalıbına boşaltın. Bu keke bol portakal suyu çok güzel bir tat veriyor. 170 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alın ve üzerine pudra şekeri serpip ikram edin.