



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

<https://www.elele.com.tr>

2 portakal
4 yumurta
150 gr. Agave şurubu
200 gr. badem unu
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
3 çorba kaşığı taze hindistancevizi

Portakalları yıkadıktan sonra kabuğunu soymadan bütün olarak yumuşayınca kadar haşlayın. Portakalları suyun içinden alıp, yine kabuğunu soymadan bütün olarak mutfak robotundan geçirin. Yumurtaları, agaveyi, badem ununu, tuzu ve kabartma tozunu ekleyin. Boza kıvamındaki hamuru yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 190 derecedeki fırında 45-50 dakika pişirin. Fırından alıp, kalıptan çıkarmadan oda ısısında iki saat dinlendirin. Kalıptan çıkardıktan sonra taze rendelenmiş hindistancevizi ile süsleyerek servis edin.

Not: Agave şurubunu gurme marketlerden temin edebilirsiniz.

