



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI KEK

3 yumurta  
7 çorba kaşığı şeker  
7 çorba kaşığı un  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 portakal kabuğu ve suyu  
ŞURUBU İÇİN:  
1 portakal kabuğu rendesi  
2 portakal suyu  
4- 5 çorba kaşığı şeker

1 Kalıp yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.  
2 Üç yumurta ile 7 çorba kaşığı şeker ve portakal kabuğu rendesi, koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpılır.  
3 İçine portakal suyu ve kabartma tozu ile elenmiş un konup karıştırılır.  
4 Kalıba boşaltılıp orta hararetili fırında 30- 40 dakika pişirilir. Soğuyunca kalıptan çıkarılır, tabağa alınır.  
5 Portakal kabuğu rendesi ve iki portakal suyu ile 4- 5 çorba kaşığı şeker bir taşım kaynatılıp soğumuş kekin üzerine gezdirilerek dökülür.

[ML® Portakallı Kek için tıklayın](#)



Fotoğraf "oya özmen" tarafından gönderildi. 24.04.2019