



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