



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
3 yumurta
1 su bardağı (175 g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
2 su bardağı (200 g) buğday unu
1 adet portakal
Üzeri için:
4 yemek kaşığı Pakmaya Limonlu Pasta Jeli
2 yemek kaşığı su
7 dilim portakal

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve sıvı yağı ekleyip, tüm malzeme karışımına kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcını ve unu aktarın, kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Hamuru yağlanmış ve unlanmış dikdörtgen bir kek kalıbına dökün.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Kabuğunu soyduktan sonra zarlarını temizleyip küp şeklinde doğradığınız portakal parçalarını da üzerine serpin.

Fırının ısıyı 175 dereceye ayarlayın. 40-45 dakika pişirin.

Keki fırından alın, soğumaya bırakın.

Bu arada ince dilimlenmiş portakalları 1 tatlı kaşığı toz şekerle birlikte tavada karamelize edin.

Pakmaya Limonlu Pasta Jeli ile suyu karıştırın.

Kekin üzerine önce karamelize ettiğiniz portakal dilimlerini yerleştirin. Sonra da üzerine hazırladığınız jeli dökün. Dilimleyip servis yapın.

