



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI KEK

1,5 su bardağı toz şeker  
3 adet yumurta  
Yarım su bardağı ayçiçeği yağı  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu  
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu  
1 paket kabartma tozu  
3 su bardağı un  
1 çay kaşığı tarçın  
Üzeri için:  
Pudra şekeri

Toz şekerle yumurtayı iyice çirpin.  
Ayçiçeği yağı ve süt ekleyerek çirpmaya devam edin.  
Portakal suyunu da ekleyin.  
Azar azar unu ve kabartma tozunu ilave edin ve karıştırın.  
Son olarak portakal kabuğu rendesini de kek hamuruna karıştırın.  
Kek kalıbını tereyağıyla yağlayıp hamuru kaba boşaltın.  
Keki fırına vermeden önce üzerine tarçını serpin.  
Önceden 150 derecede ısıtılmış fırında 50 dakika pişirin.  
Keki fırından çıkarıp soğumasını bekleyin.  
Dilimleyip servis etmeden önce üzerine pudra şekeri serpin.

