



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI KEK

Anadolujet Magazin

3 yumurta  
1 bardak taze sıkılmış portakal suyu  
½ su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı toz şeker  
1 adet rendelenmiş portakal kabuğu  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
2,5 su bardağı un  
Portakal kuru  
Sürülebilir taze peynir  
1 çay bardağı pudra şekeri

Yumurta, toz şeker, portakal suyu ve rendelenmiş portakal kabuğu iyice çırpılır.

Karışıma kabartma tozu, vanilya ve un eklenip çırpma işlemine devam edilir.

Kıvamını alan hamur kek kalıbına dökülür ve önceden 180 derece ısıtılmış fırında 45 dakika kadar pisirilir.

Fırından çıkarılan kek soğumaya bırakılır.

Sürülebilir taze peynir ve pudra şekeri iyice çırpılır ve kekin üzerine ince bir katman oluşturacak şekilde sürülür. Portakal kuru ve portakal rendesiyle süslenen kek servise hazırdır.

