



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

<https://www.sabah.com.tr>

- 3 yumurta
- 1.5 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıkma portakal suyu
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 çorba kaşığı karbonat
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Geniş bir kaba yumurtaları alın ve köpürene kadar çırpın.

Üzerine şekeri ekleyip iyice çırpın.

Sıvı yağ, yoğurt, karbonat, portakal suyu ve portakal rendesini ekleyip çırpıma devam edin.

Son olarak elekten geçirilmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyerek hamuru aşağıdan yukarı olacak şekilde çırpın.

Kek karışımını yağlanmış kek kalıbına dökün.

Kek hamurunu önceden ısıtılmış 175 derece fırında yaklaşık 35 dakika pişirin.