



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

- 3 adet yumurta
- 1 buçuk su bardağı toz şeker
- 1 adet portakal (suyunu ve rendelenmiş kabuğunu kullanın)
- 1 su bardağı sıvı yağ
- Yarım su bardağı süt
- 1 buçuk su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın (isteğe bağlı)

3 yumurtayı geniş bir kaba kırın. Üzerine 1,5 su bardağı şekeri ekleyin ve köpürene kadar iyice çırpın.

Portakalınızı önce sıkın, ardından kabuklarını rendeleyin.

Un, vanilya ve kabartma tozu hariç tüm malzemeleri ekleyin ve karıştırın.

Ardından, 1 bardak elenmiş unu, vanilyayı, kabartma tozunu birlikte ekleyip karıştırmaya devam edin. Dilerseniz bir tatlı kaşığı tarçını da bu karışıma ekleyin.

Portakallı kekinizin içinin çığ kalmaması için, ne çok akışkan ne çok katı, ikisinin ortası bir kıvam elde edene kadar, biraz daha un ilavesinde bulunabilirsiniz. Elde ettiğiniz karışımı, yağlayıp unladığınız kek kalıbına boşaltın. Portakallı kekinizi fırına vermeden önce, fırınınızı 150 derecede önceden ısıtmalısınız.

Kekiniz yaklaşık 40 dakika piştikten sonra, pişip pişmediğinden iyice emin olmak için kekinize bir bıçak ya da kibrit çöpü batırın. Eğer, batırdığınız kibrit çöpünde ya da bıçakta hamur kalmadıysa, portakallı kekiniz servise hazır demektir.

Dilerseniz portakallı kek dilimlerinizi, üzerine pudra şekeri serpererek de servis edebilirsiniz.

