



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

3 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
1 şişe maden suyu
1 su bardağı ayçiçek yağı
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Kakaolu karışım için:
50 gr kakao
2 yemek kaşığı toz şeker
Portakal püresi için:
4 adet portakal
4 adet karanfil
2 adet çubuk tarçın
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı vanilya çubuğu özü

Portakal püresi için: Çubuk tarçın, vanilya çubuğu özü ve üzerine çıkacak kadar suyla birlikte tencereye alın. Su buharlaşana kadar portakalları pişirin. Hatta biraz da dibini tutturun. Pişen portakalları mutfak robotunda tek tek püre haline getirin.

Yumurtaların beyazını ve sarısını ayırın. Sarılarını çırpın ve sırasıyla şekeri, yağı, maden suyunun 2/3'ünü, unu, vanilyayı, kabartma tozunu ve hazırladığınız 1 portakal püresinin ekleyip çırpmaya devam edin. Portakal püresinin kalan kısmını porsiyonlara bölerek buzlukta saklayabilirsiniz. Ayrı bir kapta yumurta beyazlarını mikserle kar haline getirin ve kar haline getirdiğiniz yumurta beyazlarını da hazırladığınız kek karışımına ekleyip karıştırın. Kek kalıbını yağlayın ve kek harcını kalıbınıza dökün. 175 derecelik fırında keki pişirin. Dilerseniz servis etmeden önce pudra şekeri serpebilirsiniz.

