



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

- 4 adet yumurta
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 adet rendelenmiş havuç
- 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
- 1 çay bardağı çekilmiş ceviz
- 1 çorba kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- Üzeri için:
 - 4-5 dilim portakal
 - 2 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
 - 2 çorba kaşığı kıyılmış badem

Yumurta ve toz şekeri derin bir kaba alıp birlikte çırpın. Sıvı yağ, ceviz, tarçın, havuç ve portakal kabuğu rendesini üzerine ekleyin. En son kabartma tozu ve unu eleyerek karışıma ilave edin ve karıştırın. Yağladığınız kek kalıbına hamuru döküp önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 40 dakika pişirin. Kalıptan çıkardıktan sonra portakal dilimleri, badem ve rendelenmiş portakal kabukları ile süsleyerek servis yapın.

