



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

3 yumurta
Yarım ay bardağı portakal suyu
1 yemek kaşığı sıvıyağ
Yeteri kadar badem unu veya normal un
1 su bardađı řeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Portakallı pasta tarifi için önce portakalları 30 dakika suda haşlayın. Böylece acılığı gidecektir. Ardından portakalları dilimleyin ve çekirdekleri çıkarın. Kabaca doğrayın.

Robottan geçirin. Ardından portakalları bir kaba alın ve badem unu, kabartma tozu, şeker ve yumurtayla iyice karıştırın.

izgili bir kek kalıbına dökün. Kek altın rengi olana ve ortasına batırdığınız bir kürdan temiz çıkana kadar pişirin. Ardından soğuyunca keki kalıptan çıkarın. Üzerini istediğiniz gibi süsleyebilirsiniz. İsteyenler üzerine krem şanti, portakallı jöle ya da krema hazırlayabilir.

