



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI KEK

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

4 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
2 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
8 çorba kaşığı un (tepeleme dolu olacak, sıvı olmayan bir hamur olacak)  
1 çay bardağı ceviz içi  
1 adet portakal kabuğu rendesi  
1 çay kaşığı tarçın  
Üzeri için:  
Hazır meyve sosu

Fırınımızı 180 dereceye getiriyoruz. Yumurtamızın beyazını köpürene kadar yüksek devirde çırpıyoruz, şekerimizi ilave ediyoruz çırpıma devam ediyoruz. Yumurta sarılarımızı ekliyoruz ve karışımımız iyice köpürene kadar çırpıyoruz. Ardından süt ve sıvı yağı ekleyip çırpıyoruz. Vanilya, kabartma tozu, portakal kabuğu rendesi, ceviz içi ve tarçını ekliyoruz ve çırpıyoruz. Unumuzu ilave ederek hamurumuzu katılaştırıyoruz, spatula yardımıyla kek hamurumuzu karıştırıyoruz. Yağlayıp unladığımız orta büyüklükte borcama karışımımızı döküp fırına koyuyoruz. Pişen kekimizin üzerine bir örtü örterek sıcaklığı gidene kadar bekletiyoruz. Daha sonra meyve sos ile servis edebiliriz.

