



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

125 g margarin veya tereyağı

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 portakal kabuğu rendesi

0,5 çay bardağı portakal suyu

2 su bardağı Dr. Oetker Sade Kek Karışımı

Kalıp:

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 24 cm)

Kek kalıbını margarin ile yağlayın ve unlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta ve şekeri mikser ile beyazlaşınca kadar çırpın. Üzerine margarin, şekerli vanilin, portakal kabuğu rendesi, portakal suyu ve 2 su bardağı sade kek karışımı ekleyerek 2-3 dakika daha çırpın. Kek kalıbına dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından aldığınız keki 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

