



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

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

Hamur için:

2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

4 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu

1,5 çay bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 portakal kabuğu rendesi

Kalıp:

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 22 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın.

Mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine portakal suyu, sıvı yağ, şekerli vanilin ve portakal kabuğu rendesini ekleyip düşük devirde kısa bir süre karıştırın. Üzerine hazırladığınız un karışımını ekleyip düşük devirde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba döküp üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 50 - 55 dakika

Fırından çıkarıp 15 dakika bekletin. Kalıptan ters çevirerek çıkarın ve servis tabağına alın. Soğutun ve dilimleyerek servis yapın.

