



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

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

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 portakal kabuğu rendesi ve suyu
1 kabartma tozu
1 vanilya (mecbur değil)
3,5 su bardağı un

İlk önce yumurta ve şekeri çırpın sütü sıvı yağı, portakal rendesini, portakal sularını sıkın ekleyin. 1 su bardağına yakın olacak tekrar az daha çırpın en sonunu, kabartma tozunu ve vanilyayı da ekleyip çırpın. Her tarafı yağlanmış kek kalıbına dökün 180 derece fırında 40-45 dakika da pişiyor, her fırın farklı olabilir. 40 dakikadan sonra kürdanla test edin fırından alın soğuduktan sonra ters çevirin. Üzerine pudra şekeri serpin.

