



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

2 adet portakal
3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
Üzerine sos için;
1 su bardağı pudra şekeri
2 yemek kaşığı taze portakal suyu
1 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu (isteğe bağlı)

Portakalların kabuklarını rendeleyin ve suyunu sıkın. Kabukları ve suyu ayrı kaplarda bekletin.

Yumurtaları ve şekeri derin bir kaptan iyice çırpın.

Sıvı yağı ve yoğurdu ekleyip karıştırın.

Unu, kabartma tozunu ve tuzu ekleyerek karıştırın.

En son rendelediğiniz portakal kabuklarını ve sıkığınız portakal suyunu ekleyip homojen bir karışım elde edin.

Yağlanmış kek kalıbına karışımı dökün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin.

Kürdan testi yaparak kekin pişip pişmediğini kontrol edin.

Pişen keki fırından çıkarıp oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Bu esnada üzeri için sosu hazırlamaya başlayın. Pudra şekerini geniş bir kaseye alın.

Üzerine taze portakal suyunu ekleyerek pürüzsüz bir glaze elde edene kadar karıştırın.

İsteğe bağlı olarak rendelenmiş portakal kabuğunu da ekleyin ve karıştırın.

Kekiniz tamamen soğuduktan sonra üzerine hazırladığınız glazeyi dökün.

Glazenin kekin üzerine yayılmasını sağlamak için bir spatula veya arka tarafı düz bir kaşık kullanabilirsiniz.

Glazenin üzeri hafifçe donduktan sonra dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

