



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## PORTAKALLI KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
- 2 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı tereyağı (kek kalıbını yağlamak için)

Oda sıcaklığında bekletmiş olduğunuz yumurtaları şeker ile birlikte bir kap içerisine alıp güzel bir şekilde çırpın. Sıvı yağ ve portakal suyunu da ekleyerek çırpma işlemine devam edin.

Un, kabartma tozu ve vanilini eleyerek hazırlamış olduğunuz harcın içine ekleyip kıvam alana kadar çırpın.

Kek kalıbını güzel bir şekilde yağlayın ve harcı içerisine aktarın.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kontrollü bir şekilde yaklaşık 35-40 dakika pişirin.

Pişen keki oda sıcaklığında soğutun sonrasında dilerseniz üzerine pudra şekeri serpştirip servis edebilirsiniz.



8