



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu
1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
Üzeri için:
İnce dilimlenmiş portakal dilimleri (1-2 adet portakal yeterli olacaktır)
İsteğe bağlı olarak pudra şekeri

Fırını 180 dereceye ısıtın.
Yumurta ve şekeri mikserle çırpın. Şeker eriyip karışım krema kıvamına gelene kadar çırpmaya devam edin.
Sıvı yağ ve portakal suyunu ekleyip karıştırın.
Portakal kabuğu rendesini ekleyin. Un, kabartma tozu ve vanilini eleyerek karışıma ekleyin ve spatula ile karıştırın.
Hazırladığınız kek karışımını yağlanmış kek kalıbına dökün.
Üzerine ince dilimlenmiş portakal dilimlerini yerleştirin.
180 derecelik fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Kekin ortasına kürdan batırarak pişip pişmediğini kontrol edin.
Kek piştikten sonra fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra üzerini pudra şekeriyle süsleyebilirsiniz.

