



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI KEK

- 4 adet yumurta
- 4 kaşık un (Tepeleme)
- 4 kaşık şeker (Tepeleme)
- 1 küçük paket sana yağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 portakal
- 1 paket vanilya

- 1- 4 kaşık pudra şekerini ve 1 paket yağı porselen bir kaseye koyunuz.
- 2- Yağla, şekeri devamlı bir yöne doğru karıştırarak beyazlatınız.
- 3- Beyazlatılmış yağ ve şekerle 4 yumurta sarısını koyup tekrar karıştırınız.
- 4- 4 yumurta akına bir fiske tuz atıp çarparak kar haline getiriniz.
- 5- Kar haline getirilmiş yumurta aklarını şeker, yağ ve yumurta karışımına ilave edip tekrar karıştırınız.
- 6- Bir portakalın kabuğunu rendeleyip suyunuda sıkınız.
- 7- Portakal suyunu karışıma ilave ediniz.
- 8- Rendesini de una ilave ediniz.
- 9- Vanilyayı da una koyup karışıma ilave edip her tarafını güzelce karıştırınız.
- 10- Yağlanmış unlanmış kek kalıbına koyup orta hararetli fırında 40-50 dakika pişiriniz.
- 11- Pişip pişmediğini bıçak sokarak anlayabilirsiniz. Bıçağa hamur bulaşmıyorsa pişmiş demektir.
- 12- Soğuyunca kesip pudra şekerini serperek servis yapınız.

[ML® Ayvalı Kek için tıklayın](#)