



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PORTAKALLI KEK

3 yumurta  
13 kařık řeker  
3/4 sana yađı, büyük  
7 kařık un  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
3 adet portakal

- 1- 7 kaşık şeker ile yumurtayı bir tencereye koyup hafif ateş üzerinde çırparak boza kıvamına getiriniz.
- 2- Una kabartma tozu ve vanilyayı koyup karışıma ilave ediniz.
- 3- Bu karışımı yağlanmış, unlanmış kek kalıbına koyup orta hararetili fırında 40-50 dakika pişiriniz.
- 4- Bir portakalın kabuđunu iyice rendeleyiniz.
- 5- 2 adet portakal suyunu sıkıp kabukları ilave ediniz.
- 6- Bu karışıma 6 kaşık şekeri koyup ateş üzerinde bir taşım kaynatıp ateşten alıp soğutunuz.
- 7- Kek fırından alınır alınmaz bu suları döküp soğutunuz.
- 8- Kek soğuyunca kesip servis yapınız.

[ML Lokumlu Kek için tıklayın](#)

[ML Lokumlu Kek \(grsel\)](#)

---