



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK

3 portakal
100 gr marmelat veya reel suyu
4 yumurta
2 su bardađı eker
8 kahve fincanı un
100 gr dövülmüş fındık
100 gr pudra ekeri
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı karbonat
1 ay bardağı sıvıyağ

Yumurta ile eker mikserle çırpılır. iyice beyazlayıp kabarmaya başlayınca 1 çay bardağı sıvı yağ azar azar dökülerek çırpmaya devam edilir.

Yađ ile çırpma işlemi bittikten sonra önce sıkmiş olduğumuz 3 portakal suyuna karbonatı ilave ederek, yumurtalı karışıma katılarak çırpmaya devam edilir.

Un ve vanilya da ilave edilerek karışım ile çırpılıp, yağlanmış tepsiye dökülerek fırında pişirilir.

Piřtikten sonra üzerine sıcakken reel suyu veya marmelat sürülür, fındık serpiştirilir. Sođuduktan sonra üzerine pudra ekeri elenir.
