



PORTAKALLI KEK

250 gr un
100 gr süt
250 gr Őeker
3 adet yumurta
200 gr margarin
1 portakalın suyu
1 paket kabartma tozu
1 portakalın kabuđun rendesi

Őeker ve yağı iyice karıŐtırın, yumurtaları birer birer ilave edin. Sırasıyla, önce un ve kabartma tozu, ardından portakal suyu, süt ve portakal kabuklarını da karıŐtırın. Bunları yağladığınız bir tepsiye boŐaltın ve normal ateŐte 55-60 dakika piŐirin.

[ML® Portakallı Krep için tıklayın](#)
[ML® Madlen Kek \(grsel\)](#)

