



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PORTAKALLI KEK

2 adet portakal  
60 g. (4 çorba kaşığı) bal veya (3 çorba kaşığı) toz şeker  
3 adet yumurta  
250 ml. (1 su bardağı) lker İim Yoğurt  
3 su bardağı bisküvi unu  
15 g. (1.5 paket) kabartma tozu  
½ su bardağı kuru üzüm

Bir çırpma kabına yumurtaları kırıp yoğurdu ekleyin. Mikser ile kabarmaya başlayınca kadar 2-3 dakika çırpın. Bisküvi ununu, kabartma tozunu ve portakal kabuğu rendesini katıp, 5 dakika kadar daha çırpın. Üzümleri ekleyip bir spatula ile kek hamuruna karıştırın.

25x30 cm ebadında derince bir kek tepsisini iyice yağlayın. Üzerine biraz un serpip sallayarak kalıbın her tarafının eşişce unlanmasını sağlayın. Ters çevirip vurarak kalıptaki fazla unu atın. Hazırladığınız kek hamurunu kalıba boşaltın. Sıcak fırına sürüp yaklaşık 25-30 dakika kek kabarıp altın sarısı renk alıncaya (ve ortasına kürdan batırıldığında kuru çıkıncaya) kadar pişirin.

Fırından çıkan sıcak kekin üzerini çatalın ucu ile aralıklı olarak delin. Soğumuş portakal suyunu döküp keki kalıbında soğumaya bırakın. Tamamen soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

### Notlar

Tarıfte geçen "bisküvi unu", pötibör bisküvinin, mutfak robotunun paralayıcısında ince çekilerek toz haline getirilmesi ile elde edilir. 1 su bardağı bisküvi unu yaklaşık 1 paket pötibör bisküviden elde edilir. Tarifteki bardak ölçüsü, 250 mililitrelik hacme sahip standart bardak kullanılarak verilmiştir.

[ML© Portakallı Kek için tıklayın](#)



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 12.02.2024