



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI KEK

6 yumurta  
2 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı sıkılmış taze portakal suyu  
1 kahve fincanı sıvı yağ  
2.5 su bardağı un  
1 adet kabartma tozu

Yumurtaları şekerle çırpın, yağı, portakal suyunu ekleyin ve en sonunda yavaş, yavaş un ve kabartma tozunu ekleyin daha evvelden ısıtılmış fırında 80 derecede pişirin.

Not: ilk 20 dakika fırının kapagini açmayın.