



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK

1 büyük paket margarin
1/2 kg un
1 paket kabartma tozu
1 portakal kabuğu
4 yumurta
1 limonun suyu
1 paket vanilya
400 gr pudraşekeri
1 su bardağı süt

250 gram margarin yakmadan ateşte eritilir, yumurtalarla iyice çırpılan şeker karışımına ilâve edilerek tekrar çırpılır. Yarım kilo un tahta kaşıkla bunun içinde döndürülür, bulamaç yapılır. Üzerine bir limonun suyu, vanilya ve süt karıştırılıp bir daha çırpılır. Üzerine bir paket kabartma tozu ile ince rendelenmiş portakal kabuğu da ilâve edilerek son olarak birkaç kez daha çırpılır. Bu karışım, erimiş margarinin arta kalanı ile yağlanmış pasta tenceresinin içine dökülür. Tencerenin kapağı kapanır, orta ısı ateşte 45 dakika pişirilir. Tencere ateşten alındıktan sonra kenarlarında bir bıçak döndürülerek servis tabağına aktarılır.