



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK

Malzemeler:

2.5 su bardağı un

4 adet yumurta

1.5 su bardağı şeker

1 su bardağı portakal suyu

1 adet portakalın rendesi

1'er paket vanilya ve kabartma tozu

1 su bardağı sıvı yağ

Çikolata Sos için:

1 paket sütlü çikolata

1 çorba kaşığı kakao

1 çorba kaşığı krema

Hazırlanışı:

Şeker ve yumurtayı mikserde göz göz oluncaya kadar çırpın. Portakal suyunu yavaş yavaş ilave edin. Arkadan yağı aynı şekilde dökerek çırpın ve portakal rendesini katın. Elenmiş unun içine kabartma tozu ve vanilya katıp, el çırpacağıyla çırpmaya devam edin. Bu şekilde daha iyi netice alacaksınız. Yağladığınız ve unladığınız kek kalıbına hamuru dökün. Önceden ısıttığınız ve 160 dereceye ayarladığınız fırında önce 10 dakika pişirin, daha sonra fırının ısısını 150 dereceye düşürüp bir süre daha pişirin. Soğuduktan sonra üzerine çikolata sosunu döküp servis yapın.

Çikolata Sos'unun hazırlanışı Çikolatayı benmari usulü eritin. Eriyen çikolataya kakao ve krema koyup iyice karıştırın. Akıcı bir kıvam alınca ateşten alın.