



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK

- 4 Yumurta
- 4 Kahve fincanı un
- 4 Kahve fincanı şeker
- 2,5 Kahve fincanı portakal suyu
- 1 Portakal kabuğu rendesi
- 1 Çay kaşığı karbonat.

- 1 Yumurta ile şekerini iyice dövünüz.
- 2 Portakal suyu ve portakal kabuğu rendesini ve sonra da unu ilâve ederek karıştırınız.
- 3 Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dökünüz.
- 4 Kızdırılmış orta hararetili fırında 40 dakika pişiriniz.
- 5 Kalıpta biraz beklettikten sonra servis tabağına alınız.