



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK

4 yumurta
1 bardak seker
1 bardak iyice eritilmemiş margarin, sivi yağ karisimi
1 bardak yarım portakal suyu
Üstüne süt yada yoğurt
1 kavatma tozu
1 vanilya
2,5 bardak un
1 portakal rendesi.

Yumurta seker beyaz olana kadar cirpilir, yağ eklenir cirpilir sonra diğer malzemeler eklenir. Yağlanmış unlanmış uzun kalıba doldurup 180 derecede pisirilir 50 dakika sürüyor. Kürdanla kontrol edin. Sogunca pudra sekeri serpererek servis yapin.