



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK

Malzeme:

- 1,5 su bardağı toz şeker
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı portakalın suyu
- 3 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 1 adet portakal
- 1 kase ceviz içi
- 1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Portakalın kabuğunu rendeleyin. Dilimlere ayırıp dış zarlarını temizledikten sonra pudraşekerine bulayın. Ceviz içini çok ince çekin. Çukur bir kapta un, kabartma tozu, 1 portakalın rendelenmiş kabuğu ve ince çekilmiş ceviz içini harmanlayın. Şeker ile yumurtayı 5 dakika boyunca mikser yardımıyla çırpın. Zeytinyağı ve portakal suyunu ilave edin. Birkaç dakika daha çırpın. En son unlu karışımı ve pudraşekerli portakal parçalarını ekleyin. Tahta bir kaşıkla alttan üste doğru havalandırarak karıştırın. Karışımı yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin.