



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK

- 4 yumurta
- 4 orba kaşığı un
- 6 orba kaşığı pudra ekeri
- 1 kck paket margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 portakalın rendelenmiş kabukları
- 1 portakalın suyu
- 2 ay kaşığı vanilya

Pudra ekeri ve margarin kaseye konulur. Sonra, hep aynı yöne doğru olmak üzere, beyazlaşıncaya kadar karıştırılır.

Portakal suyu ve rendelenmiř kabukları ilave edilir.

Un, bir kaba elenir. zerine kabartma tozu ve vanilya konulur. Karıştırılır. Sonra, yumurta karışımının bulunduğu kaba boşaltılır. İyice karıştırılır.

Kek kalıbı yağlanır ve unlanır sonra, içine karışım boşaltılır.

Önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirilir.

Sođuduktan sonra pudra ekeri serpilip servis yapılır.
