



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEK

2 adet yumurta
3 adet portakalın kabuk rendesi
Yarım su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı su
5 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı un
1.5 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı karbonat
1.5 tatlı kaşığı tuz
3/4 su bardağı yoğurt
3/4 su bardağı süt
Sos için:
3 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı taze portakal suyu

Fırını 175C'ye getirin. Dikdörtgen bir kek kalıbını yağlayın. Küçük bir tavada portakal kabuğunu, dörtte bir su bardağı toz şekeri ve suyu, şeker eriyene kadar karıştırarak pişirin. (~ 2 dak) Ardından tereyağını ekleyip eriyene kadar (1 dak) karıştırın. Bir kasede unu, kabartma tozunu, karbonatı, tuzu ve kalan şekeri karıştırın. Aynı bir kasede yumurtaları, yoğurdu, sütü ve ayırdığınız portakal kabuklu karışımı pürüzsüz bir karışım elde edene kadar çırpın. Unlu karışımı ekleyip karışana kadar hafif çırpın. Karışımı kalıba döküp 50 - 60 dakika kadar (batırduğunuz kürdan temiz çıkmalı) pişirin. Bu arada sosu hazırlayın. Bir kasede şekeri ve portakal suyunu ara sıra karıştırarak bekletin. (şeker tam karışmasa da olur) Kek pişince fırından kalıbı alın. Çatalla üzerine yavaş yavaş delikler açın. Sosu karıştırıp sıcak kekin üzerine dökün. Kek kalıbında 15 dakika soğutun. Daha sonra tel ızgaraya ters çevirip tamamen soğumasını sağlayın.