



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI KEK

Keki için:

3 yumurta

2 ay bardađı süt

1 su bardađı Őeker

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

2,5 su bardađı un

1 ay bardađı irmik

1 ay bardağı sıvı yağı

2 orba kaŐıđı kakao

1 orba kaŐıđı portakal kabuğu rendesi

zeri için:

1 su bardađı portakal suyu

1 orba kaŐıđı pudra Őekeri

Yumurta ve Őekeri bir kabin içinde 2 dakika çırpın. zerine süt ve sıvı yağı ekleyip ırpımayaya devam edin. Kuru malzemeleri içine ekleyip karıŐtırmaya devam edin. Kakaolu kek karıŐımını haline gelince yađlanmıŐ ve un serpilmiŐ kalıbın içine dkn. 190 derecedeki fırında piŐmeye bırakın. Fırından çıkan kekin üzerine portakalı suyu ve pudra Őekeri karıŐımını döküp ekmesiniz bekleyin. Kalıbı ters çevirip servis tabağına aktarın.

---