



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK

3 adet yumurta
1 bardak süt
1 bardak Őeker
1 bardak erimiŐ margarin
1 adet portakal kabuĐu rendesi
1 adet vanilya
1 adet kabartma tozu

Yumurtayla Őekeri iyice çırpalım üstüne erimiŐ margarini sütü ekleyelim onuda karıŐtırıp unu kabartma tozunu vanilyayı eleyip en son portakal kabuğu rendesini de karıŐtırıp yaĐlanmiŐ kalıba döküp önceden ısıtılmıŐ fırında 45 dak piŐirelim.