



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI MADEİRA KEKİ (PORTEKİZ)

Gereçler:

200 gr un

Bir tutam tuz

Bir çay kaşığı kabartma tozu

125 gr tereyağı ya da margarin

1 çay kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

2 yumurta, çırılacak

5 yemek kaşığı portakal suyu

Ağaç kavunu kabuğu

15 cm. çapındaki kek kalıbını yağlayın ve dibini yağlanmış yağlı kağıtla kaplayın. Un, tuz ve kabartma tozunu eleyin. Hafif ve yumuşak olana dek tereyağı ya da margarin, şeker ve portakal kabuğunu karıştırın. Yumurtaları çırparak yavaş yavaş ekleyin. Unu yedirip, yoğurttan biraz daha katı kıvama gelene dek portakal suyu ekleyin. Kalıba boşaltıp, 1 saat ya da kabarıp açık kahverengi olana dek pişirin. 30 dakika sonra fırını açarak tam ortasına bir dilim ağaç kavunu kabuğunu yerleştirin. 5 dakika kalıpta beklettikten sonra, kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın.