



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI MADLEN KEK

100 g margarin
2 yumurta
2 çay kaşığı sıvı bal
1 portakal
90 g şeker kamışı
70 g bitter çikolata
90 g un
1 çay kaşığı kabartma tozu
20 g kakao tozu
Tuz

1. Fırını önceden 190° C'ye ısıtın.
2. Margarini düşük ısıda (veya mikrodalgada düşük ısı ayarında) eritin ve soğumasına izin verin.
3. Çikolatayı parçalara ayırın ve benmari usulde (su dolu tava üzerinde kap) eritin.
4. Portakalı yıkayın ve tamamen kurulayın. İki yemek kaşığı kabuğu kabaca rendeleyin (iç kısmı hariç) ve kenara koyun.
5. Yumurtaları ve balı çırpın ve şeker kamışıyla karıştırın. Unu bir kabartma tozuyla yoğurun ve kakao tozu ile tuzu ekleyin. Margarini, çikolatayı, yumurta karışımını ve unu ekleyin. Portakal rendesini ekleyin, bir süre daha karıştırmaya devam edin ve madlen tavaasına hamuru dökün (tavanın yaklaşık üçte ikisini doldurun, çünkü hamur pişerken genişleyecektir).
6. Madlenleri yaklaşık 8 dakika pişirin (pişirme zamanı, fırınınızın gücüne dayanır). Fırından madlenleri çıkarın ve rafta soğumaya bırakın.

Not: Madlen tavaasını nasıl doldurmak için bir dondurma kepçesi kullanın.

