



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI ŞURUPLU KEK

3 adet yumurta
4 orba kaşığı şeker
1 ay bardağı portakal suyu
10 orba kaşığı un (kepek unu tercih ediniz)
1 paket kabartma tozu
100 gr eritilmiş margarin
Şurup İçin:
3 ay bardağı portakal suyu
4 orba kaşığı toz şeker
1 portakal kabuğı rendesi

Yumurta ile şekerı çırpın, yarım çay bardağı portakal suyuna margarin, un ve kabartma tozunu ilave edin. Hazırladığınız kek hamurunu daha önceden yağladığınız kek kalıbına dökerek önceden 175 derecede ısıtılmış fırına verin. Bu arada 3 çay bardağı portakal suyu, 1 portakal rendesi ve 4 çorba kaşığı toz şekerı bir kaba alarak biraz kaynatın. Şurup hazır olunca ocaktan alarak soğumaya bırakın. Keki fırından çıkardıktan sonra ılık şurubu kekin üzerine dökün.