



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI TARÇINLI KEK

Hamuru için;  
3 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
3 su bardağı un  
1 adet portakal kabuğu rendesi  
1 çay bardağı toz fındık  
1 tatlı kaşığı tarçın  
Üzeri için;  
1 adet elma  
Kabuk tarçın  
Kurutulmuş portakal dilimleri

Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesine yumurtaları ve şekerini alıp çırpıma başlayın. Ardından sütü ve sıvı yağı da ekleyin karıştırın. Kabartma tozu, vanilya, tarçın ve unu da eleyerek karışıma ekleyin. Toz fındık, portakal kabuğu ve toz tarçını da ekleyip spatulayla karıştırın. Yağladığınız dikdörtgen fırın kabına karışımı dökün. Elmanın kabuğunu soyup elma dilimi şeklinde orta kalınlıkta dilimleyin. Dilimlediğiniz elmaları hamurun üzerine gelişigüzel dizin. Önceden ısıttığınız 180 derecelik Arçelik Ankastre Fırın'da 30-35 dakika kadar pişirin. Pişen kek soğuduktan sonra kalıptan çıkarın. Üzerini kuru portakal dilimleri ve tarçın kabuklarıyla süsleyin. Arçelik Telve Türk Kahve Makinesi'yle hazırladığınız nefis kahve eşliğinde servis edebilirsiniz.

