



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI TOP KEK

1 adet yumurta
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı toz şeker
1 adet portakalın suyu ve kabuğunun rendesi
1 paket kabartma tozu
1,5-2 bardak un

Bir kabın içinde yumurta ve toz şekerini 7 dk. kadar çırpın
Süt, sıvıyağ, portakalın suyu ve kabuğunun rendesini ilave edip 3-4 kez karıştırın.
Un ve kabartma tozunu ilave edin.
Kalıbın kenarlarını yağlayın. 12 adet hazneye malzemeyi eşit olarak paylaşıtın.(neredeyse dolacaklar)
Önceden ısınan fırında 20 dk pişirin.
