



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI VE ÇAYLI KEK

- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı un
- Yarım su bardağı eritiilmiş margarin
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 adet portakal suyu ve kabuğunun rendesi
- 2 yemek kaşığı matcha (Japon çayı)
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Önce seker ve yumurta iyicene cirpilir ve icine margarin, portakal suyu eklenir agir agir cirpma makinasinda cevire cevire unu, vanilya, kabartma tozu, portakal kabugu koyulur ve guzelcene kek cirpilir kek kalibina yaglayip unladiktan sonra bir fincan suda matchayi eritip kekin ustune dokun ve catal ile sekil verin daha sonra fırında 180 derecede 35 dakika pisirin.

