



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PORTAKALLI VE LİMONLU KEK

### Malzemesi:

180 gr. tereyağı veya margarin

200 gr. toz şeker

5 yumurta

250 gr. un

80 gr. mısır unu

2 çay kaşığı kabartma tozu

1 çorba kaşığı limon suyu

4 çorba kaşığı portakal suyu

1/2 limon kabuğu rendesi

1/2 portakal kabuğu rendesi

### Hazırlanışı:

Tereyağı ve şekeri krem halini alıncaya kadar çırpın. Sonra yumurtaların hepsini birden ilave edin. Unu mısır ununu ve kabartma tozunu ayrı bir yerde karıştırın. Yumurtalı karışıma unu ilave edin. Sonra limon ve portakal suyunu ve limon, portakal kabuğu rendelerini de bu malzeme ile karıştırın. Yağlanmış kalıba malzemeyi dökün ve önceden ısıttığınız fırında, üzeri kahverengi oluncaya kadar pişirin. Kalıptan çıkardıktan sonra, bir tel üzerinde soğutun ve soğuduktan sonra dilimler halinde keserek servis yapın.

---