



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİRENE TORTA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

- 3 yumurta
- 3 ay bardađı toz eker
- 350 gr lor peyniri (tuzsuz)
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 ay kaşığı karbonat (silme)
- 1 portakalın kabuđu (rendelenecek)
- 1 tam + bardaktan bir parmak eksik un

Yumurta ve toz eker köpürene kadar çırpılır. Lor peyniri, portakal kabuğu ve sıvı yağ ilave edilir, karıştırılır. İlk bardak un ilave edilir karıştırılır. İkinci bardak un eklenirken kabartma tozu, vanilya ve karbonatla beraber elenerek eklenir, karıştırılır. Kek kalıbı yağlanır ve unlanır. Karışım kalıba boşaltılır. Önceden ısıtılmış fırında 170-180 derecede pişirilir. Fırından çıkarmadan önce mutlaka krdan batırarak iinin pişip pişmediği kontrol edilmelidir.

