



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PORTAKALLI İRMİK KEKİ

- 1/2 ay fincanı toz Őeker
- 2 yumurta
- 1/2 çay fincanı un
- 1/2 çay fincanı tahin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 ay bardađı su
- 1 ay fincanı irmik
- 1 ay kaŐığı tarçın
- 1/2 çay kaŐığı muskat rendesi
- 1 ay kaŐığı kakule (arzuya göre)
- Őerbet için:
- 2 ay fincanı toz Őeker
- 1 ay fincanı su
- 1 adet limonun suyu ve kabuđunun rendesi
- 1 adet portakalın suyu ve kabuđunun rendesi

Tahin ve toz Őekeri eriyene kadar iyice karıŐtırın. Yumurtaları teker teker kırıp karıŐtırmaya devam edin. Un, kabartma tozu ve suyu ekleyip karıŐtırın. Ardından irmiği ilave edin ve karıŐtırın. Daha sonra baharatları ekleyin. KarıŐımı kek kalıbına koyun ve 180 derecede 35-40 dakika piŐirin. Krdan yardımıyla iinin piŐip piŐmediđini kontrol ederek fırından çıkarın.

Őerbet için: Su ve Őekeri kaynatın. Kaynayınca meyve kabuklarını ve suyu ekleyin. Kekin zerine dökün. Portakal dilimleri ile servis yapın.