



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAM BUĞDAY UNLU PORTAKALLI KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur için:

2 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay kaşığı su

1 çay bardağı sıvı yağ

2 su bardağı tam buğday unu

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 portakal kabuğu rendesi

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Şekerli vanilin, su ve sıvı yağı ekleyip 1 dakika daha çırpın. Süre sonunda tam buğday unu ve hamur kabartma tozunu ilave edip yaklaşık 1 dakika daha çırpın. Portakal kabuğu rendesini ekleyip kaşık veya spatula ile karıştırın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Süre sonunda fırından alın. 10 dakika sonra keki kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

