



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURUNCU KEK

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 2 su bardağı şeker
- 3 su bardağı rendelenmiş kavuç
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı margarin

Yumurta aklarını bir kasede, margarin ile birlikte karışana kadar çırpın. 1 su bardağı şekeri azar azar ekleyerek, biraz daha çırpın. Ayrı bir kasede yumurta sarılarını ve 1 su bardağı şekeri, şeker eriyene kadar çırpın. Yağı ekleyerek, biraz daha çırpın. Bir kaseye havuçları ve limon kabuğu rendesini koyun ve cevizleri de ekleyerek karıştırın. Önce yumurta sarılı karışımı dökün, ardından yumurta akılı karışımı dökün. Hafifçe çırpın. Üzerine kabartma tozu, un, tarçın ve vanilyayı birlikte eleyerek dökün. Mikserin en düşük hızında biraz daha çırpın. İyice yağladığınız kek kalıbına, kek hamurunu dökün. 175 derecede, yaklaşık 30-35 dakika pişirin.



Fotoğraf "dumanlı" tarafından gönderildi. 10.06.2017