YOĞURTLU PORTAKALLI KEK

www.miele.com.tr

250 gr. Şeker
250 gr. Tereyağı, yumuşak
1 Portakal kabuğu rendesi
4 Yumurta
180 gr. İrmik, ince
150 gr. Un
8 gr. Soda
250 gr. Yoğurt
Glazür malzemesi:
450 ml Portakal suyu, taze sıkılmış
250 gr. Şeker

Yumurtaları ayırın. Tereyağı, şeker ve portakal kabuklarını krema halini alıncaya kadar çırpın, yavaş yavaş yumurtanın sarılarını ilave edin. Un, kabartma tozu, irmik ve sodayı karıştırın ve yoğurtla birlikte hamura katın.Yumurtaları ayırın. Tereyağı, şeker ve portakal kabuklarını krema halini alıncaya kadar çırpın, yavaş yavaş yumurtanın sarılarını ilave edin. Un, kabartma tozu, irmik ve sodayı karıştırın ve yoğurtla birlikte hamura katın. Yumurtanın akını iyice çırpın ve hamura dikkatle ilave edin. Hamuru bir kelepçeli kalıba dökün ve fırında pişirin. Şerbeti için portakal suyunu ve şekeri bir tencerenin içinde kaynatın, daha sonra düşük ısıda yaklaşık 5 dakika daha portakal suyu koyulaşıncaya kadar devam edin.
Henüz sıcak olan keki bir kürdanla birkaç yerinden delin, portakallı şurubu üstüne eşit olarak dağıtın, soğumaya bırakın ve krema ile ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:123744 • adı:Yoğurtlu Portakallı Kek • gönderen:kurşun asker • indirme tarihi:20.05.2024 - 21:32