



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KEK

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 portakalın suyu ve kabuğu
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı süt
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı karbonat
1 orba kaşığı toz zencefil
100 gram rendelenmiş okolata

Yumurta ve şekerini iyice çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine portakalın kabuğunu rendeleyin, suyunu sıkın. Sıvı yağ, süt ekleyip ırpıma devam edin. Un, vanilya, kabartma tozu, karbonat ve toz zencefili birlikte eleyip bu karışıma katın. Son olarak rendelenmiş okolatayı da ekledikten sonra yağlanmış unlanmış ufak kek kalıbına boşaltın. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından ıkarttığınız kek biraz soğuyunca servis tabağına alın ve üzerine pudra şekerini serpip ikram edin.