



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZENCEFİLLİ VE PORTAKALLI KEK

2 ay kaşığı portakal suyu  
4 adet yumurta  
200 gr un  
1 yemek kaşığı toz zencefil  
200 gr tereyağı (oda sıcaklığında)  
200 gr pudra řekeri  
1 adet portakal rendesi  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
60 gr krema

Tereyağı ve pudra şekerini bir kap içinde çırpın. Bu karışıma portakal suyu, yumurtaları ve kremayı ilave edin. Unu, kabartma tozunu, portakal rendesini, vanilyayı ve toz zencefili harmanlıyın ve hazneye doldurun. Tereyağı karışımını da ekleyerek programı seçin. Piřtikten sonar hazneden çıkarın.