



## ZERDEÇALLI İRMİKLİ KEK

- 150 gr irmik
- 125 gr un
- 150 gr Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 çay kaşığı toz zerdeçal
- 2 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 200 ml süt
- 1 kahve fincanı portakal suyu (60 ml)
- 25 gr tereyağı
- 50 ml sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tahin

Geniş bir kaptan eilenmiş unu, irmiği, şekeri, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve zerdeçalı harmanlayın. Sıvı yağı, portakal suyunu, tahini, eritilip ılınmış tereyağını ve sütü ekleyin. Spatula ile karıştırın. Hamuru yağlanmış orta boy kek kalıbına dökün. Oda ısısında 1 saat kadar dinlendirin. Hamuru önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Pişen keki fırından alın, isteğe göre üzerine Pakmaya Pudra Şeker'i serpebilirsiniz.

