



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PORTAKAL KEKİ

7 Yemek Kaşığı Ekstra Virgin Zeytinyağı
2 1/2 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (150g)
4 Yumurta
2 Su Bardağı Toz badem (160g)
2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 Su Bardağı Un (100g)
1 Adet Limon
1 Adet Portakal
Süsleme için:
1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra şekeri
İsteğe Göre Rendelenmiş Beyaz Çikolata
İsteğe Göre Orman Meyveleri
Süt kreması ve Portakal Reçeli

Fırınınızı önceden 180 derece ayarlayın ve ısıtın.

Portakal ve limonu çok hafif soyarak, bir sos tenceresinde kaynatın. Kaynadıktan sonra düşük ateşte 30 dakika daha pişirin.

Ilıdıktan sonra, ikiye kesip, içlerindeki çekirdekleri temizleyip, blenderda püre haline gelene kadar çekin.

Bir çırpma kabında önce yumurtaları, ardından pudra şekeri ekleyerek köpürüp kabarana kadar mikser ile yüksek devirde çirpin. Ardından zeytinyağını ekleyin ve yavaşça karıştırın.

Başka bir karıştırma kabına un ve hamur kabartma tozunu eleyerek aktarın. Toz bademi de ekleyerek harmanlayın.

Yumurtalı karışıma önce meyve püresini ardından da kuru malzemeyi ekleyerek, bir spatula yardımıyla söndürmeden yavaş hareketlerle tamamen karıştıncaya kadar karıştırın.

20 cm çapında yağlanmış bir kek kalıbına 3/4 ünü dolduracak şekilde kek hamurunu aktarın.

Önceden 180 Derece ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin.

Fırından çıkardığınızda fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın

Pakmaya Pudra Şekeri serpererek servis edin. İsteğe göre süt kreması ve portakal reçeli ile de harika olacaktır.

