



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KAĞITTA PORTAKALLI KEK



2 Adet yumurta  
2 Su bardağı un  
1 Adet Portakal  
1 Su bardağı toz şeker  
1,5 Kahve fincanı sıvıyağ  
1 Paket kabartma tozu  
Portakal için 1 kahve fincanı toz şeker  
1 Kahve fincanı yoğurt  
24 Adet pasta kağıdı

- # Kekin yapımına başlamadan önce, portakalın kabukları rendelenir, portakalın kalın beyaz kabuğu soyulur ve püre haline getirilir.
- # Rendelenmiş portakal kabukları ve püresi 1 kahve fincanı toz şekerde 30 dakika dinlendirilir.
- # Yumurta ve bir su bardağı şeker krema kıvamına gelene kadar çırpılır.
- # Üzerine, sıvıyağ, yoğurt, un, kabartma tozu eklenir, pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırılır.
- # En son dinlendirilmiş portakal kabuğu ve püresi eklenir.
- # Fırın tepsisine pasta kağıtları dizilir. Her birine fazla dolu olmayacak şekilde kek konur.
- # 175 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir.
- # Biraz dinlendirilip servis yapılır.

**Not:** Pasta kağıdı mevcut değilse aynı kek harcı, yağlanmış bir kalıba dökülerek aynı ısıda pişirilebilir.