



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

## PORTAKALLI KEK



- 2 Adet yumurta
- 3 Kahve fincanı sıvıyağ
- 5 Kahve fincanı un
- 2 Çay bardağı yoğurt
- 1,5 Su bardağı şeker
- Yarım su bardağı portakal suyu
- 1 Adet portakal kabuğu rendesi
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu

- # Yumurta ve şeker, şeker eriyene kadar çırpılır.
- # Üzerine yoğurt, yağ, portakal suyu konup biraz daha çırpılır.
- # Un, portakal kabuğu rendesi, vanilya, kabartma tozu eklenip, pürüzsüz bir kek harcı elde edilir.
- # Yağlanmış kek kalıbına bu harç dökülür.
- # Önceden hafif ısıtılmış 175 derece fırında 30 - 35 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkınca 10 dakika bekletilip, ters çevrilir, üzerine arzu edilirse pudra şekeri serpilir.

Not: Bu kek portakal suyu yerine vişne suyu, portakal kabuğu rendesi yerine, ince doğranmış vişne taneleri ile de yapılır.