



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

PORTAKAL ŐERBETLİ KEK



2 adet yumurta
Yarım ay bardağı portakal suyu
1 ay bardađı pudra Őekeri
1 ay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
3 ay bardađı un
1 dolu çorba kaŐıđı yoğurt
Őerbeti İçin;
2 ay bardađı portakal suyu
1 ay bardađı toz Őeker

- # Derin bir kaptaki pudra Őekeri ve yumurta bembeyaz olana kadar çırpılır, üzerine portakal suyu, sıvıyağ, elenmiŐ un, kabartma tozu, yoğurt eklenir, pürüzsüz bir kıvam alana kadar kısa süre çırpılır.
- # Küçük bir kek kalıbı yağlanır. Hazırlanan kek harcı kalıba dökülür. Önceden hafif ısıtılmıŐ 175 derece fırında, 30 - 35 dakika piŐirilir.
- # Kek piŐerken Őerbet hazırlanır, portakal suyu ve toz Őeker küçük bir tencereye konur, bir taŐım kaynatılır, ateŐten alınır, soğumaya bırakılır.
- # Fırından çıkan kek 3 dakika bekletilir. Sonra zerine sođumuŐ Őerbet gezdirilir. Kek Őerbeti çekince servis tabağına çevrilir.
- # Portakal Őuruplu kek yaklaŐık 2 saat sonra dilimlenerek servise sunulabilir.

Not: Portakalın lezzetinin daha fazla hissedilmesi isteniyorsa, Őerbete bir portakalın kabuğu rendelenebilir.