PORTAKAL ŞERBETLİ KEK

2 adet yumurta
Yarım çay bardağı portakal suyu
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
3 çay bardağı un
1 dolu çorba kaşığı yoğurt
Şerbeti İçin;
2 çay bardağı portakal suyu
1 çay bardağı toz şeker

Derin bir kapta pudra şekeri ve yumurta bembeyaz olana kadar çırpılır, üzerine portakal suyu, sıvıyağ, elenmiş 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 ısıtılmış 175 derece fırında, 30 – 35 dakika pişirilir.
Kek pişerken şerbet hazırlanır, portakal suyu ve toz şeker küçük bir tencereye konur, bir taşım kaynatılır, ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
Fırından çıkan kek 3 dakika bekletilir. Sonra üzerine soğumuş şerbet gezdirilir. Kek şerbeti çekince servis tabağına çevrilir.
Portakal şuruplu kek yaklaşık 2 saat sonra dilimlenerek servise sunulabilir.

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