



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

PORTAKAL ŞERBETLİ KEK



2 adet yumurta
Yarım ay bardağı portakal suyu
1 ay bardağı pudra şekeri
1 ay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
3 ay bardağı un
1 dolu çorba kaşığı yoğurt
Şerbeti İçin;
2 ay bardağı portakal suyu
1 ay 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 kabuğı rendelenebilir.