



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو آتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## كعك بالبرتقال Portakalli Kek



٢ عدد بيض  
٣ فنجان قهوة زيت  
٥ فنجان قهوة طحين  
٢ كوب شاي زيادي  
١٠ كوب ماء سكر  
نصف كوب ماء عصير  
١ عدد منشورة قشرة  
١ علبة فانيليا  
١ علبة غبار كبريتة

- # يجلد البيض والسكر حتى يذوب
  - # يوضع عليها الزبادي اذينة عصير البرتقال يخلط
  - # يضاف الطحين منشور قشرة البرتقال فانيليا غبار كبريتة تحصل على هرج الكعك ناعم ا يصب هذا الهرج في وعاء الكعك المزيث
  - # يطبخ في الفرن المسخن من قبل خفيفا على ١٧٥ درجة في ٣٠-٣٥ دقائق
  - # عندما خرج من الفرن يتبقى ١٠ دقائق يقلب العكس ا عندما يرغب يسكب عليها سكر مسحوق
- ملاحظة: يمكن اعداد هذا الكعك مع عصير كرز بدلا من عصير البرتقال ا أيضا مع مقطوع حبيبات كرز بدلا من منشورة قشرة برتقال