



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

KAĞITTA PORTAKALLI KEK



2 Adet yumurta
2 Su bardağı un
1 Adet Portakal
1 Su bardağı toz şeker
1,5 Kahve fincanı sıvıyağ
1 Paket kabartma tozu
Portakal için 1 kahve fincanı toz şeker
1 Kahve fincanı yoğurt
24 Adet pasta kağıdı

- # Kegin yapımına başlamadan önce, portakalın kabukları rendelenir, portakalın kalın beyaz kabuğu soyulur ve püre haline getirilir.
- # Rendelenmiş portakal kabukları ve püresi 1 kahve fincanı toz şekerde 30 dakika dinlendirilir.
- # Yumurta ve bir su bardağı şeker krema kıvamına gelene kadar çırpılır.
- # Üzerine, sıvıyağ, yoğurt, un, kabartma tozu eklenir, pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırılır.
- # En son dinlendirilmiş portakal kabuğu ve püresi eklenir.
- # Fırın tepsisine pasta kağıtları dizilir. Her birine fazla dolu olmayacak şekilde kek konur.
- # 175 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir.
- # Biraz dinlendirilip servis yapılır.

Not: Pasta kağıdı mevcut değilse aynı kek harcı, yağlanmış bir kalıba dökülerek aynı ısıda pişirilebilir.