

Havuclu Portakalli Kek

Malzemeler

- 3 yumurta
- 1 su b. toz seker
- 1 portakalin suyu ve rendelenmis kabuklari
- 1 orta boy havuc
- 2/3 su b. siviyağ
- 2 su b. un
- 1 tatli k. dolusu kabartma tozu

Yapilisi

Yumurtalari kopuk kopuk olana kadar cirpin.(Cok iyi cirpilmali.) Sekeri yavas yavas ilave ederek 3-4 dk. daha cirpin. Vanilya, siviyağ, portakal kabuklari ve suyunu da ekleyip 1 dk. daha cirpin. Ayri bir kapta harmanladiginiz un ve kabartma tozunu ekleyip ahsap kasikla karistirin. Son olarak havucu da ekleyip karistirin. Yaglanmis kek kalibinize bosaltin ve 170 derecede onceden isitilmis firinda pisirin. Pisip pismedigini kurdanla kontrol edin. Pistikten sonra dinlendirip servis edin. Dilerseniz uzerine pudra sekeri serpin.