

Portakal Kabuklu, Kakaolu Kek

Malzemeler

- 2 yumurta
- 1 su bardagi seker
- 3 su bardagi un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 su bardagi yogurt
- 1 portakal kabugu rendesi
- 1 su bardagindan iki parmak eksik siviyağ
- 1 tatli kasigi kakao

Yapilisi

Once yumurta, seker ve vanilyayi iyice cirpalim.Ardindan yagi, yogurdu ve portakal kabugu rendesini ekleyip biraz cirpalim.Ununu ve kabartma tozunu ekleyip, cirptiktan sonra hamurumuzu yaglanmis kek kalibina dokelim.Fakat hepsini dokmuyor, kek hamurundan 1 su bardagina yakin ayirip, kakao ilave edelim ve karistiralim.Kek kalibina doktugumuz hamurun uzerine kakaolu hamuru gezdirip hafif karistiralim.Onceden isitilmis 170 derece firinda icini cekip hamurlugu gidene kadar pisirelim.AFIYET OLSUN:)