

Portakalli Cevizli Kek

Malzemeler

3 yumurta
1 su b. toz seker
1 paket vanilya
1 portakalin kabugu
1/4 su b. siviyağ
3 yemek k. yogurt
Yarım su b. ceviz içi
1 portakalin suyu
2 su b. un
1 paket kabartma tozu

Yapılışı

Yumurta ve sekeri yeterince cirpin. Vanilya, portakal kabugu, siviyağ ve yogurdu ekleyip karıştırın.

Cevizi ve portakal suyunu ekleyin. Unu ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın ve yağlanmış kalıba dokun.

Önceden ısınmış 175 derece fırında 25-40 dk. pişirin.