

## Portakalli Lorlu Kek

### Malzemeler

3 adet yumurta

1 su bardagi toz seker

1 portakal kabugu rendesi

1/2 su bardagi findik yagi

1 su bardagindan 1,5 parmak eksik portakal-mandalina suyu

150 gr lor

2 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

kakao

Damla cikolata

### Yapilisi

Ilk olarak 1 portakalin kabugunu rendenin ince yeriyle rendeleyin. Icine toz sekeri ekleyip, mikserle biraz karistirin, sekerin rengi biraz turuncu olacak.

Yumurtalari ilave ederek 3-4 dk cirpin. Findik yagi ve portakal suyunu ekleyin, biraz daha cirpin. Loru ekleyin, yine kisa sureli karisana kadar cirpin. En son un ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin. Kek harcindan cok az bir kismini ayirip gerisini yaglanmis kek kalibina dokun, aralarda damla cikolata serpistirin.

Ayirdigim kek harcina 2 tatli kasigi kakao ve 1 kasik su ekleyin, iyice karistirip, sade harcın uzerine gezdirin, catalla sekil verip, uzerine yine damla cikolata serpistirin. 170 derecede 35-40 dk., (kekin icine batirilan kurdan temiz cikana kadar) pisirin .kekimiz hazır.ellerimize saglik