

Portakallı İrmik Keki

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Kolay

~238 kcal

Adana usulü portakallı irmik keki, irmiği portakal kabuğu ve yoğurtla buluşturarak nemli, hafif ve parlak bir kek yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı İrmik
- 1 su bardağı Un
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Portakal kabuğu

Yapılış

- İrmik, un, yoğurt ve yumurtayla kek harcını karıştırın.
- Portakal kabuğu rendesini harca ekleyip homojenleştirin.
- Karışımı yağlanmış kalıba döküp düzgünce yayın.
- Keki 180°C fırında 22-25 dakika pişirin.
- Ilımlı olarak servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu ince rendelemek kekten acı tat bırakmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Keki 11 suyunun, yanına çay ve portakal dilimi koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta