

# Portakallı Tahinli İrmik Kek

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Kolay

~242 kcal

Mersin usulü portakallı tahinli irmik kek, tahini portakal kabuğu ve irmikle buluşturarak nemli, aromalı ve yoğun bir tatlı dilimi kurar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 0.5 su bardağı tahin
- 1 adet Portakal
- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu

## Yapılışı

- İrmik, tahin ve yumurtayı geniş kapta karıştırın.
- Portakal suyu ve ince rendelenmiş kabuğunu harca ekleyin.
- Hamuru pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Keki 175°C fırında 30-35 dakika pişirin.
- Keki 15 dakika ılındırın.

### PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu ince rendelemek kekta keskinlik bırakmadan aroma verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Susam