

Portakallı İrmik Keki

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 12/10

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

- Adana usulü kek için yumurta ve şekeri 3 dakika çırpın.
- İrmik, un ve Adana portakal kabuğunu hamura ekleyin.
- Harcı kalıba döküp 5 dakika bekletin, irmik sıvıya değsin diye.
- Adana irmik kekini 180°C fırında 24 dakika pişirin.
- Kalıptan 5 dakika dinlendirip dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu ince rendelemek kekta acı tat bırakmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Keki 11 suyunun, yanına çay ve portakal dilimi koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta