

# Portakallı Tahinli İrmik Kek

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 2/10

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

## Malzemeler

### Kaplama için

- 1 su bardağı İrmik
- 0.5 su bardağı Tahin
- 1 adet Portakal

### Hamur için

- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu

## Yapılış

- Yumurta, şeker ve tahini 2 dakika çırpın.
- İrmik, un ve tahinli portakal kabuğunu hamura ekleyin.
- Harcı kalıba bölün ve üstünü susamla kaplayın.
- Tahinli irmik kekini 180°C fırında 24 dakika pişirin.
- 15 dakika dinlendirin, tahinli doku bıçakla çıkarın.

### PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu ince rendelemek kekta keskinlik bırakmadan aroma verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Portakallı tahinli irmik keki dilimleyip tahinli yüzeyi ve portakal kokusu öne çıkararak servis edebilirsiniz.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Susam