



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI REVANİ

- 3 adet yumurta
- 3 kahve fincanı şeker
- 3 kahve fincanı irmik
- 3 kahve fincanı un
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çorba kaşığı karbonat
- 1 adet portakalın kabuğunun rendesi
- ½ su bardağı iri çekilmiş fındık
- Şerbeti:
- 3 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 1 su bardağı portakal suyu

Küçük bir tencerede şekerini, suyu, portakal suyunu, şerbet kıvamına gelene kadar kaynatıp, soğutmaya alınız. Derin bir kâsenin içine, oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları kırınız. Yumurtaların içine şekerini ilave edip, krema kıvamına gelene kadar çırpınız. Şeker ve yumurta krema kıvamına gelince, içine yoğurdu ve sıvı yağı ilave edip, karıştırınız. Daha sonra içine irmiği, unu ve karbonatı ilave edip, karıştırınız. En son portakal kabuğunun rendesini ve çekilmiş fındığı ekleyip, karıştırınız.

Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında kabarıp, üzeri kızarana kadar pişiriniz. Piştikten sonra üzerine kaynatıp, soğuttuğunuz portakallı şerbeti döküp, şerbetin çekmesini bekleyiniz. Tatlıyı iyice soğutup, krem şanti, kaymak veya vanilyalı dondurma ile servis ediniz.

