PORTAKALLI REVANİ

3 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
1,5 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı irmik
1 su bardağı yoğurt
2 çay bardağı portakal suyu
1 portakal kabuğu rendesi
1 paket vanilin
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Şerbeti için;
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 çay bardağı portakal suyu

Şerbeti hazırlamak için, su ve toz şeker tencereye konulup 10-15 dakika kısık ateşte hafif koyulaşıncaya kadar kaynatın. Daha sonra portakal suyu ilave edin ve bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır ve soğumaya bırakın.
Çırpma kabının içerisine yumurta ve toz şeker konulup, mikser ile köpürünceye kadar çırpın. En son unu ve kabartma tozunu ekleyin karıştırın.
Kek hamurundan biraz daha akıcı kıvamda bir hamur hazırlayın. Hazırlanan portakallı revani hamuru, yağlanmış fırın tepsisine dökün ve 180° fırında kızarıncaya kadar pişirin.
Pişen portakallı revani fırından aldıktan sonra 10 dakika bekletin.
Daha sonra soğuk şerbet her tarafına eşit şekilde dökülüp şerbetini çekmesi için bekletin.
Portakal dilimi veya cevizle süsleyebilirsiniz.