



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI REVANİ

3 adet yumurta
1/3 su bardağı şeker
1/2 su bardağı irmik
1/3 su bardağı yoğurt
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
Şerbeti için:
1 su bardağı portakal suyu
1,5 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker

Fırını önceden 170 derecede ısıtın.

Yumurta ve toz şekeri derin bir kaseye alın. Yüksek devirde karışım kabarana ve homojen bir hal alana dek mikserle çırpın.

Yumurtalar istenilen kıvama geldikten sonra yoğurt ve sıvı yağı da ekleyip çırpmaya devam edin.

Unu ve kabartma tozunu eleyerek ayrı bir kaba alın. İrmik ve portakal kabuğu rendesini de ekleyin ve havalandırarak birbirlerine karışmalarını sağlayın.

Unlu karışımı yumurtalı karışıma ekleyin ama çok karıştırmayın. Unların gözden kaybolacağı kadar karıştırmanız yeterli.

Orta boy bir fırın kabını hafif yağlayın. İçerisine revani karışımını dökün ve önceden ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Bu arada şerbet malzemelerini bir tencereye alın. Yüksek ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca altını kısın ve tıkrdamaya alın. 10 dakika da bu şekilde pişsin. Sonra soğuması için kenara alın. Pişen revani kekini fırından çıkarın. Tamamen soğuyan şerbeti, sıcak kekin üzerine, her yerine eşit miktarda dökün.

Şerbeti tamamen çekip soğuyunca dilimleyip servis edebilirsiniz.

