PORTAKALLI REVANİ

3 adet yumurta
2 çay bardağı portakal suyu
1 portakal kabuğu rendesi
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı irmik
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı şeker
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
1 çay bardağı portakal suyu

İlk önce şerbetini hazırlayarak yumurta ve toz şekeri köpürene kadar çırpın.
Un ve kabartma tozu hariç tüm malzemeleri ekleyip çırpmaya devam edin.
Son olarak un ve kabartma tozunu da ekleyerek akışkan bir kek hamuru elde edene kadar çırpın.
Yağlanmış büyük dikdörtgen borcama kek karışımını döküp 175 derecede kızarana kadar yarım saat kontrollü pişirin.
Şerbeti için; şeker ve suyu tencerede kaynatın.
Portakal suyunu da ekledikten sonra 4 dakika kadar daha altı kısık bir şekilde kaynatmaya devam edin.
Fırından çıkardığınız revani soğuyunca, sıcak şerbeti üzerine dökün ve dinlendirdikten sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:164677 • adı:Portakallı Revani • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:22.05.2024 - 23:14