



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PORTAKALLI REVANİ

2 yumurta
1 çay bardağı süt
1 yarım çay bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı irmik
1 su bardağı un
1 adet vanilya şekeri
1 adet kabartma tozu
1 adet portakal
Şerbeti için:
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1-2 damla limon suyu

İlk önce bir tencerede şerbeti 10 dk kaynatıp limon suyu ilave edip soğumaya bırakın.
Oda ısısında olan yumurtaları şeker ile güzelce köpük olana kadar çirpin.
Ardından un ve kabartma tozu hariç herşeyi ilave edin ve devamlı çirpin.
Son olarak un ve kabartma tozunu ekleyin çirpin.
Portakal kabuğunun kabuklarını içerisine rendeleyip ilave edin.
Küçük boy borcama sıvı yağ sürün revaniyi borcama aktarın.
Önceden ısıtılmış fırında 170 derecede güzelce kızarana kadar pişirin.
Fırından çıkardıktan beş dakika sonra portakalın suyunu sıkıp revanın üstüne dökün.
Revani portakal suyunu çektikten sonra soğuk olan şerbeti sıcak tatlıya dökün.
3-4 saat sonra servis edin.

