



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI REVANİ

Malzeme

- 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 portakalın suyu

Hazırlanışı

Şerbeti için küçük bir tencerede şekeri, suyu, portakal suyunu koyup, şerbet kıvamına gelene kadar kaynatıp, şerbeti soğutunuz.

Şerbet kaynarken derin bir kâsenin içine oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları kırınız.

Yumurtaların içine şekeri ilave edip, krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Şeker ve yumurta krema kıvamına gelince içine yoğurdu ve Sıvı Sana'yı ilave edip, karıştırınız.

Daha sonra içine irmiği, unu ve karbonatı ilave edip, karıştırınız.

En son olarak harcın içine portakal kabuğunun rendesini ve çekilmiş fındığı ekleyip, tahta bir kaşık ile karıştırınız.

Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında revani kabarıp, üzeri kızarana kadar pişiriniz.

Tatlı piştikten sonra üzerine kaynatıp, soğuttuğunuz portakallı şerbeti döküp, şerbetin çekmesini bekleyiniz.

Tatlıyı iyice soğutup, krem şanti, kaymak veya vanilyalı dondurma ile servis ediniz.

[ML® Portakallı Dökme Tatlı için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 19.04.2022