



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI REVANİ

Emine Beder

5 yumurta
2 kahve fincanı şeker
5 kahve fincanı un
1 kahve fincanı erimiş margarin
1 portakal kabuğu rendesi
1 çay bardağı portakal suyu
1 paket kabartma tozu
hindistancevizi
Şerbeti için:
4,5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1 su bardağı portakal suyu
2 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı limon suyu

Yumurtaları şekerle birlikte, beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Eritip soğuttuğumuz margarini, portakal suyunu, ince rendelenmiş portakal kabuğu rendesini ekleyip tekrar çırpalım. Elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyerek mikserin düşük ayarıyla karıştıralım. 25-30 cm. çapındaki bir fırın kabını margarinle yağlayıp taban kısmına un serpeyim. Hamuru kalıba boşaltıp 180° ısıllı fırında altı üstü pembeleşene dek pişirelim. Bu arada şerbeti hazırlayalım. Şekeri, portakal kabuğu rendesini, limon suyunu 5 dk. kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım. Şerbeti tel süzgeçten geçirip içine portakal suyunu ekleyelim. Tatlıyı fırından alalım. Kalıbı içinde hafifçe ılıtalım. Kalıbı ters çevirerek tatlıyı bir tepsiye çıkaralım. Üzerine portakallı şerbeti gezdirelim, tepsiyi sönmüş fırında 5 dk. bekletip şerbetini emmesini sağlayalım. Tatlıyı dilimleyip üzerine çekilmiş antepfıstığı veya hindistancevizi serpererek servis yapalım.

Not: Çay saatinde de servis yapılabilir.



Fotoğraf "pandemir" tarafından gönderildi. 28.04.2020