PORTAKALLI REVANİ

3 Adet yumurta
1 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı irmik
2 Adet portakal
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
1,5 Su bardağı un
Şerbeti için:
3 Su bardağı toz şeker
3 Su bardağı su
Yarım limon

Karıştırma kabının içerisine yumurtayı kırıyoruz.
Toz şekeri döküp mikserle 5 dakika kadar karıştırıp köpürtüyoruz.
Bir kase içerisinde vanilyayı, unu, irmiği kabartma tozunu karıştırıp köpürtülmüş yumurtanın üzerine döküyoruz.
Portakalları ince yerinden rendeleyip bir tanesinin de suyunu sıkıp yumurtanın üzerine alıyoruz.
Bu harcı diğer taraftaki un ve irmik karışımının üzerine döküp karıştırıyoruz. Yağlanmış unlanmış fırın tepsisine döküp önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 30-40 dakika pişiriyoruz.
Fırından çıkınca ılıkken soğuk şerbeti döküyoruz.
Şerbeti çekince dilimleyip servis ediyoruz. Üzerine kaymak veya köpürtülmüş şanti koyabilirsiniz. Fındık veya fıstık serpebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:54985 • adı:Portakallı Revani • gönderen:çatlak tava • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:48