



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI REVANİ

Güler Hanım

3 yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı un
1 su bardağı irmik
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1 adet portakal kabuğu rendesi
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Üzeri için:
Carte d'Or Classic Kaymaklı
1 adet portakal

Yumurta ile şekeri iyice krema kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Yoğurdu, unu, irmiği, sıvı yağı, rendelediğiniz portakal kabuğunu ve kabartma tozunu da ilave edip karıştırmaya devam edin. Kek hamurundan daha ince kıvamda bir hamurunuz olacak. Çok az yağladığınız kabinize hamurunuzu boşaltıp 160 derecede üzeri ve altı kızarana kadar pişirin. Kürdan testinden geçirdikten sonra fırından çıkardığınız sıcak revaninin üzerine ılık şerbetinizi dökün. Mümkünse bir gün bekletirseniz tatlıınız tam kıvamını bulmuş olacaktır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.01.2024