



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI REVANİ

100 Gr Sana Klasik
1 Su Bardağı portakallı irmik
1,5 Su Bardağı şeker
4 Su Bardağı su
1 Yemek Kaşığı limon suyu
3 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
1 Su Bardağı yoğurt
2 Çay Bardağı sıvıyağ
3,5 Su Bardağı toz şeker
1,5 Su Bardağı un

Öncelikle derin bir kapta yumurta ve şekeri beyaz köpük kıvamına gelinceye kadar çırpalım. İçerisine yoğurt ve yağı ilave ederek karıştırmaya devam edelim. İrmik, un ve kabartma tozunuda ilave ederek akışkan bir hamur elde ediyoruz. yağladığımız borcama hamuru dökerek önceden ısıtılmış fırında 170 derecede yaklaşık 40 dk. üzeri kızarıncaya kadar pişiriyoruz. bir tencerede şeker ve suyu kaynatarak şerbeti hazırlıyoruz. ocaktan indirmeden limon suyunu ilave ediyoruz. fırından çıkardığımız tatlıya 1-2 dk. sonra oda sıcaklığındaki şerbeti dökerek, şerbetini çekmesi için bekliyoruz. 2 saat dinlendirip servis ediyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.05.2024