

Hashasli Portakalli Revani

Malzemeler

3 adet yumurta
1 cay b. seker
1 cay b. yogurt
1/2 cay b. siviyağ
1 cay b. irmik (portakalli irmik)
1 cay b. hashas
2 cay b. un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 portakal rendesi
Serbet için:
5,5 cay b. seker
7 cay b. su
1 cay b. portakal suyu
1 tatli k. limon suyu

Yapilisi

Tatli sicak serbet soguk olacagi icin once serbeti hazirlayip buzdolabina kaldiralim.
Seker ve suyu 10 dakika kaynatin.
Limon suyunu ve portakal suyunu ekleyip kaynadiktan 2 dk. sonra ocaktan alin.
Yumurta, seker ve vanilyayi mikserle iyice cirpin.
Diger malzemeleri ekleyin. Tahta kasik veya spatula ile karistirin.
Yaglanmis, unlanmis firin kabinda 175 derecede uzeri kizarincaya kadar (yaklasik 45 dk.) pisirin.
Pisen tatliya soguk serbeti dokun.
Soguyunca uzerine kremsanti veya kaymak koyup servis edin.
Bir gece beklerse daha guzel olacaktır.