

Portakallı Sütlü Revani

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 kişilik

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı şeker
- 1 portakalın kabuğu
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı bal

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Portakalı yıkayıp kabuğunun turuncu kısmını ince rendeleyin. Sütü ve balı ayrı bir kapta kullanıma hazır edin; yumurta ile yoğurdu oda sıcaklığına yaklaştırın. Fırını 180°C'ye ısıtıp uygun fırın kabını hafifçe yağlayın.

Servis Önerisi:

Revaniyi sütlü karışımı çektikten ve soğuduktan sonra dilimleyin. İsterseniz sade servis edin; tarifteki portakal kabuğu aromasını bastırmamak için ek sos kullanmayın.

Yapılışı:

1. Sütlü karışımı hazırlayın:

- Sütü küçük bir tencerede yalnızca ılıtın, kaynatmayın. Balı ekleyip tamamen çözünene kadar karıştırın ve soğumaya bırakın.
- Bu karışım pişmiş revaninin üzerine dökülecek; kek hamuruna eklemeyin.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Revani hamurunu çırpın:

- Yumurtaları şekerle açık renk alana kadar çırpın. Yoğurdu ve portakal kabuğu rendesini ekleyip karıştırın.
- İrmik, un ve kabartma tozunu ayrı yerde harmanlayıp sıvı karışıma ekleyin; pürüzsüzleşince fazla çırpmayı bırakın.

3. Keki pişirin:

- Hamuru yağlanmış fırın kabına döküp yüzeyini düzeltin. 180°C fırında yaklaşık 30–35 dakika, üstü kızarıp orta kısmı pişene kadar pişirin.
- Kürdanı tepsinin merkezine batırarak kontrol edin; üst erken kızarırsa gevşekçe pişirme kâğıdıyla örtün.

4. Sütlü karışımı döküp dinlendirin:

- Fırından çıkan sıcak revaninin yüzeyine kürdanla aralıklı delikler açın. Soğumuş süt-bal karışımını kepçeyle yavaşça ve eşit biçimde dökün.
- Tatlıyı oda sıcaklığına gelene kadar dinlendirin, ardından sütü çekmesi için buzdolabında soğutun; servis öncesi dilimleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Revani üstten altın rengi almalı ve ortasına batırılan kürdan ıslak hamur bulaşmadan çıkmalıdır. Süt-bal karışımını kekin üzerine azar azar dökün; sıvı emildikçe kalanını ekleyin. Dilimlemeden önce tamamen soğutup dinlendirin.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Portakal kabuğunun yalnız renkli kısmını rendeleyerek acı beyaz tabakayı kullanmayın.

Kiraz'ın Mutfağı