# BADEMLİ REVANİ

2 adet yumurta
2 su bardagı toz seker
2 su bardagı irmik
2 su bardagı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanılya
1 su bardagı
3 su bardagı kıyılmış badem
3 su bardağı toz şeker
Su

Önce şerbeti hazırlayın. Toz şekeri suyla beraber 10 dakika kaynatın. Ocağın altını kapatıp soğuması için bekletin. Şimdi tatlının hamurun hazırlayın. Yumurtaları şekerle birlikte 5 dakika mikserle çırpın. Yoğurt, irmik, un, kabartma tozu, vanilya ve bademleri ekleyin ve çırpın. Hazırladığınız hamuru yağlanmış tepsiye dökün. 170 derecelik fırında 35 dakika pişirin. Soğumuş şerbeti üstüne gezdirip bademlerle süsleyip, en az 20 dakika bekletip servis yapın.



Fotoğraf "tıpatıp" tarafından gönderildi. 11.06.2019

© lezzetler.com tarif no:74437 • adı:Bademli Revani • gönderen:çağatay • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:04