



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİR LOKMALIK VIŞNELİ REVANI

<https://migros.com.tr>

1 paket hazır revani
Kaymak
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
3-4 limon suyu
1 su bardağı vişne
1 su bardağı şeker
1 yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı su

1. Revaninin şerbeti için bir sos tenceresinde şekeri, suyu ve limon suyunu kaynayana kadar pişirin ve soğumaya bırakın.
2. Vişne Sosu için. Vişneyi, toz şekeri ve suyu sos tenceresinde kaynayana kadar pişirin.
3. Nişastayı çok az suyla eritin ve tencerenin içine dökün.
4. Kıvamlı bir sos olana kadar kısık ateşte pişirin.
5. Soğumaya bırakın. Hazır revaniyi yuvarlak kesme kalıbıyla kesin.
6. Soğumuş şerbetin içine atın, şerbeti çektikten sonra bir tabağa alın.
7. Revanilerin üzerine 1 yemek kaşığı kaymak koyduktan sonra üzerlerine vişne sosunu dökün.

