CEVİZLİ REVANİ

Malzemeler:
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 3 yumurta
- 1 çay kaşığı Piyale vanilin
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı Piyale un
- 2 su bardağı irmik
- Yarım paket Piyale kabartma tozu
- 1 su bardağı ceviz
- Şerbeti için:
- 4 su bardağı şeker
- 4 su bardağı su
- Limon suyu

Hazırlanışı:
Önce 1 su bardağı sıvıyağ, 3 yumurta, 1 çay kaşığı Piyale vanilin, 1 su bardağı şeker ve 1 su bardağı süt çırpılır. 1 su bardağı un, 2 su bardağı irmik ve yarım paket Piyale kabartma tozu ve 1 su bardağı ceviz daha sonra eklenir. Karışımı yüksek kenarlı bir payreks kaba boşaltın. 170° de 45 dakika pişirin. 4 su bardağı şeker ve 4 su bardağı suyu kaynatın. Şerbeti 20 dakika kadar kaynatın ve içine limon suyu ekleyin. Soğumaya bırakın. Sıcak revaninin üzerine dökün. Revani sıcak, şerbet soğuk olacak.

© lezzetler.com tarif no:41240 • adı:Cevizli Revani • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 23:59