



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI REVANİ

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

3,5 su bardağı toz şeker

3,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Revani

3 yumurta

1 çay bardağı süt

1,5 çay bardağı fındık kırığı

Süslemek için:

fındık

Kalıp:

Kare kalıp (25x25 cm)

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın ve orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, limon suyunu ekleyin ve 5 dakika daha kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Revani karışımını bir çırpma kabına boşaltın. Üzerine yumurta ve sütü ilave edip mikser ile 5 dakika çırpın.

Fındık kırığını ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız hamuru kalıba dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 45 dakika

Fırından çıkarıp 1-2 dakika bekletin. Dilimleyin ve üzerine soğuk şurubu dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın. Fındık ile süsleyerek servis yapın.

