SÜTLÜ REVANİ

Ayşe Tüter

4 adet yumurta
1 paket margarin
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
7 Su bardağı süt
Süslemek için (fındık, fıstık)
Şerbeti İçin:
5 su bardağı su
4 su bardağı şeker
1/2 limon

Yumurta ile şeker ayran kıvamına gelinceye kadar mikserle çırpın. Oda sıcaklığında yumuşamış margarin, un, irmik, yoğurt, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip, mikserle 1 dakika daha çırpın. Karşımı önceden yağladığınız tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, kapağı hiç açılmadan 40 dakika pişirin. Tencerede şeker ve suyu, kısık ateşte 15 dakika kaynatın ve limon ilave edip ateşten alın. Hazırladığınız şerbeti, tepsi ılık iken üzerine dökün. Daha sonra üzerini örtün ve 4 saat dinlendirdikten sonra, dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:108654 • adı:Sütlü Revani • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:38