



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇLU REVANİ

MALZEMELER:

3 yumurta
3 çay b.toz şeker
3 çay b. yoğurt
3 çay b. irmik
3 çay b.un
1 havuç
1 çay b. sıvıyağ
1 p.kabartmatozu
1 p.vanilya
şerbeti için:
3 su b.toz şeker
3 su b.su
1 dilim limon

HAZIRLANIŞI:

İlk olarak tencereye 3 su b.tozşeker ve 3 su b.suyu kaynatıp soğutun.Karıştırma kabına yumurtaları kırın üzerine toz şekeri de ekleyip mikserle çirpin.Üzerine sıvıyağ ekleyin ve çırpma teliyle devam edin çırpmaya.Havucu rendenin ince tarafıyla rendeleyin ve karıştırma kabına alın üzerine irmiği,unu,kabartma tozunu,vanilyayı ve yoğurdu ilave edip tekrar karıştırın. Fırın kabınızı yağlayın ve elde ettiğiniz karışımı dökün ve önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında pişirin.Tatlınızı pişirdikten sonra üzerine soğumuş olan şerbetini dökün ve şerbetini çekene kadar bekletin.

[ML® Havuçlu İrmik Tatlısı için tıklayın](#)