



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAVUÇLU REVANİ

MALZEMELER

3 yumurta
3 türk kahve fincanı yoğurt
2 türk kahve fincanı toz şeker
1 türk kahve fincanı sıvı yağ
3 türk kahve fincanı irmik
1 vanilya
3,5 türk kahve fincanı un
1 havuç rendesi
1 kabartma tozu
Surubu:
2,5 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1/4 limon

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta ve toz şeker çırpma teli ile iyice çırpılır ve yoğurt, sıvı yağ, irmik, vanilya, rendenin ince kısmıyla rendelenmiş havuç ilave edilir. Un ve kabartma tozu ilave edilip iyice karıştırıldıktan sonra yağlanmış tepsiye dokulur. 180 derecede pisirilir. Kek iliyince soğuk surup üzerine gezdirilir. Üzerine hindistancevizi serpilir ve arzuya göre dilimlenir yada bardak yardımı ile kesilerek servis yapılır.
Surubu: Su, şeker ve limondan koyu olmayan bir surup hazırlanır.