



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU REVANİ

Ümit Usta

2 yumurta
2 kahve fincanı şeker
2 kahve fincanı yoğurt
2 kahve fincanı un
2 kahve fincanı irmik
1 limon rendesi ve suyu
1 su bardağı havuç (rendelenmiş)
1 kahve fincanı sıvıyağ
Yarım su bardağı fındık (dövlmüő)
Kabartma tozu

Yumurta, şeker, yoğurt ve sıvıyağı mikserde çırpıp un ve irmiğı ilave ederek tekrar karıştıralım. Kabartma tozu ve limon rendesini de ekleyerek hazırladığımız hamuru yağlanmış tepsiye dökelim. Üzerine fındık ve havuç yayalım. Fırında 180 °C de üstü kızarana kadar pişirelim. Üzerine soğuk şurup dökelim. Şurubu 1.5 bardak şeker ve iki bardak su ile hazırlayalım. Kaynatırken bir limon sıkalım, sonra soğutalım.