



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI REVANİ

Yarım su bardağı haşlanıp rondodan geçirilmiş ıspanak

100 gr margarin

1 adet yumurta

Yarım su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı süt

1 su bardağı irmik

1,5 yemek kaşığı un

Yarım paket kabartma tozu

Yarım su bardağı dövülmüş ceviz içi

Şerbet için:

1,5 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 yemek kaşığı bal

4-5 damla limon suyu

Üzeri için:

150 gr Kaymak veya kremşanti

Şerbet için; şeker su ve balı bir tencerede kaynatın. Ocaktan indirdikten sonra limon suyunu ilave edip soğutun.

Margarin, yumurta, toz şeker ve sütü çırpıp ıspanağı ilave edin.

Harcı irmik, un, kabartma tozu ve cevizi ilave edip karıştırın. Geniş kenarlı fırın kabını yağlayıp harcı dökün.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dk pişirin.

Fırından çıkardığınız revaninin üzerine soğuk şerbeti gezdirip en az 2 saat bekletin.

soğuttuğunuz revaniyi kaymak veya kremşanti ile süsleyip servis yapın.