



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU FISTIKLI REVANİ

5 adet yumurta (oda sıcaklığında)
2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım su bardağı kakao
1,5 su bardağı irmik
2 su bardağı un
1 çay bardağı yeşil fıstık (çekilmiş)
3 su bardağı su
2,5 su bardağı toz şeker

Derin bir karıştırma kabında yumurta ve toz şekeri mikserle 2-3 dakika çırpın. Üzerine sıvıyağ, yoğurt, kabartma tozu, vanilya ve kakaoyu ekleyerek 2-3 dakika daha çırpın. İrmik ve unu da ilave edip, tahta kaşık ya da plastik spatula yardımıyla malzemeleri iyice karıştırın. Koyu boza kıvamındaki bu hamuru iyice yağladığınız orta boy bir fırın kabına aktarın, üzerine çekilmiş fıstık serpiştirin dakika önceden 175 dereceye ayarlanmış fırında 35-40 dakika pişirip çıkarın ve soğumasını bekleyin. Şerbetini hazırlamak için, su ve toz şekeri bir tencerede, şeker eriyip, başlayıncaya kadar pişirin. Şerbet kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra ocaktan alıp soğuyan revaninin üzerine sıcak olarak gezdirin. Tatlının şerbeti çekmesi için 30 dakika kadar bekleyip dilimleyerek servise sunun.