



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU REVANİ

Hamuru için:

2 su bardağı un

2 su bardağı tozşeker

6 adet yumurta

yarım paket kabartma tozu

2 paket vanilya

2 yemek kaşığı ayçiçek yağı

iri dövülmüş fındık ya da ceviz

Şerbeti için:

4 su bardağı tozşeker

4 su bardağı su

1/4 limon dilimi

İç malzemesi için:

Muz ve marmelat

Şerbet için 4 su bardağı tozşeker, su ve 1/4 limon dilimini birlikte kaynatalım. Şerbet kaynamaya başladıktan sonra 2 dakika daha kaynatalım ve soğumaya bırakalım. Hamuru için yumurtaları 2 su bardağı tozşekerle birlikte köpürene dek iyice çırpalım. Ardından 2 su bardağı elenmiş unu, 2 paket vanilyayı ve yarım paket kabartma tozunu ekleyip, tekrar çırpalım. Bir tepsiyi 2 yemek kaşığı ayçiçek yağıyla yağlayıp üzerine biraz tozşeker serpiştirelim.

Hamuru tepsiye döküp 200 derece fırında pişirelim. Pişen hamuru fırından çıkarıp üzerine marmelat sürelim ve fındık ya da cevizi de serpelim. Sıcakken rulo yaparak saralım. Rulo iyice soğuduktan sonra 1 cm. aralıklarla keselim ve servis tabağına koyalım. Önceden hazırlayıp iyice soğuttuğumuz şerbeti ruloların üzerine gezdirelim, servis yapalım.