



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANİ (İRMİK TATLİSİ)

Malzemeler:

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvıyağ

1 vanilya

1 kabartma tozu

1,5 su bardağı irmik

aldığı kadar un

Serbeti için:

3 su bardağı su

1,5 su bardağı toz şeker

Üzerine:

1 su bardağı hindistancevizi

Yapılışı:

bir kaba yumurta ve toz şekeri koyun karıştırın sonra yoğurtu ve sıvıyağı koyun tekrar karıştırın irmiği, vanilyayı koyun karıştırın ve kabartma tozunu ve aldığı kadar un ilave edip kek hamuru oluncaya kadar karıştırın ve yağlanmış kek kalıbına dökün ve fırında pişirin.

serbeti ocakta pişirin, kek pistikten sonra soğumaya bırakın soğuduktan sonra üzerine sıcak serbeti dökün ve hindistancevizi serpin biraz serbetini çekince dilimleyip servis yapın.

[ML® Susamlı Fındıkpüre için tıklayın](#)