



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ REVANİ

Malzemeler

- 2 su bardağı tozşeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 adet limonun kabuğunun rendesi
- 2 su bardağı irmik
- 2 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Şerbeti için;
- 4 su bardağı tozşeker
- 3 su bardağı su
- 2 su bardağı süt

Hazırlanışı

Oda sıcaklığında bekleyen yoğurdu ve tozşekeri mikserin yüksek devriyle 4-5 dakika çırpın. Üzerine ılık süt, rendelenmiş limon kabuğu ve vanilyayı ilave edip 1-2 dakika daha çırpın.

Un, irmik ve kabartma tozunu bir başka derin kaptaki karıştırıp yoğurtlu karışımın üzerine aktarın. Bir kaşık ya da plastik spatula yardımıyla hamuru iyice karıştırın. Boza kıvamındaki hamuru orta boy bir fırın kalıbına aktarın.

Revaniyi 5 dakika önceden ısıtılmış 175 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında 35-40 dakika, üzeri altın sarısı oluncaya kadar pişirin.

Diğer taraftan, şerbeti hazırlamak için; süt, tozşeker ve suyu orta boy bir tencereye aktarın. Kısık ateşte, ara sıra karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan 10 dakika sonra ocağı kapatıp soğumasını bekleyin. 5 Soğuk haldeki şerbeti fırından çıkardığınız sıcak revaninin üzerine gezdirin. Revaninin şerbeti çekmesi için yarım saat kadar bekledikten sonra dilimleyerek servise sunun. Üzerine kaymak, dondurma, çikolatalı sos, çekilmiş badem koyarak da ikram edebilirsiniz.