



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ REVANİ

Ayşe Tüter

4 kahve fincanı un
4 kahve fincanı şeker
4 kahve fincanı yoğurt
4 kahve fincanı irmik
4 yumurta
250 gr. vişne
2 kahve fincanı sıvı yağ
2 kahve fincanı vişne suyu
1 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
ŞERBET:
2 buçuk su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 su bardağı vişne suyu
1 tatlı kaşığı limon suyu

Yumurtaları, şekerle cam bir kaptan 15 dk. çırpın. Un, irmik, yoğurt, sıvı yağ koyup karıştırın. Son olarak vişne suyu, limon kabuğu ve kabartma tozu ekleyin. Bir iki kere tahta kaşıkla karıştırarak yağlanmış tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Diğer tarafta şeker, su ve vişne suyunu kısık ateşte 15 dk. kaynatıp, limon suyu ve kabuğu ilave edin. Ateşten alın ve fırından çıkan sıcak tepsinin üzerine dökün. Üzerine bir tepsi örterek 4 saat dinlendirin. Çekirdekleri çıkartılmış vişne koyun ve dilimleyerek arzuya göre süsleyip servis yapın.

Not: Bu tatlıyı bir gece bekletirseniz daha nefis olur.