ANTEPFISTIKLI REVANİ

3 Yumurta
1 Su bardağı yoğurt
1 Su bardağı irmik
2 Su bardağı un
5 Su bardağı toz şeker
1 Çorba kaşığı sıvı yağ
1 Çay kaşığı karbonat
1 Çorba kaşığı limon suyu
1 limon kabuğu rendesi
3 çorba kaşığı antepfıstığı

Derin bir kapta yumurta ile yarım su bardağı toz şekeri karıştırın, yoğurt, yağ ilave edip yedirin.
İrmik, un, limon kabuğu rendesi ve limon suyunda eritilmiş karbonat katıp hepsini karıştırın.
Yağlanmış tepsiye döküp orta hararetli fırında pişirin ve soğutun.
Kalan toz şekere 5 su bardağı su koyup 5 dakika kaynatıp sıcak olarak soğumuş revaninin üzerine dökün.
Soğuyunca uygun şekillerde keserek üzerine antepfıstığı veya hindistancevizi serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:132752 • adı:Antepfıstıklı Revani • gönderen:kübik • indirme tarihi:24.04.2024 - 12:26