



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI REVANİ

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı ayçiçeği yağı
3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı un
2 su bardağı irmik
1 çay bardağı karbonat
1 su bardağı ceviz içi
Şerbet için:
3 bardağı toz şeker
5 yemek kaşığı süzme bal
4 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Ayçiçeği yağı, yumurta, şeker ve sütü derin bir kaptan çırpın. Un, irmik, karbonat ve ceviz içini ilave edip çırpın. Geniş kenarlı ısıya dayanıklı cam bir kabı yağlayıp karışımı aktarın. 170 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirin. Şerbeti için su, bal ve şekeri kaynatın. Kaynamaya yakın limon suyunu ilave edin. Soğumaya bırakın. Revaniyi fırından alıp, sıcakken soğuk şerbeti üzerine gezdirin. 1 saat dinlendirin. Antep fıstığı ve frambuazla süsleyip servis yapın.

