



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ REVANİ

5 ay bardağı un
4 adet yumurta
2 ay bardağı yoğurt
1,5 çay bardağı irmik
2 ay bardağı şeker
1 su bardağı ceviz
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
hindistancevizi
Şerbeti İçin
3,5 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
eyrek limon

Şerbeti hazırlamak için şeker, su ve çeyrek limonu kaynatın, soğumaya bırakın. Yumurtaları şekerle birlikte köpürene kadar çırpın. Yoğurdu, irmiği, vanilyayı katın. Elenmiş unu kabartma tozunu ekleyerek çırpma kalıbına alın. İri dövülmüş cevizleri de alıp karıştırın. Küçük bir fırın tepsisini hafif, yağlayıp, hamurun yapışmaması için şeker serpin. Hamuru tepsiye döküp, önceden ısıttığımız orta ısıllı fırında altı üstü pembeleşene kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra üzerine 1 su bardağı su gezdirin. Önceden hazırlayıp, soğuttuğumuz şerbeti revaninin her köşesine eşit olarak yayın. Şerbeti emdiğinde dilimleyerek servis tabağın alın.



Fotoğraf "ma-vi" tarafından gönderildi. 12.08.2018