



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ REVANİ

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

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Kaymak Tadında Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Şurup:

3 su bardağı toz şeker

4,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Revani

3 yumurta

1 çay bardağı süt

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

15 - 20 adet yarım ceviz

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 28 cm)

1 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına boşaltın, üzerine kaymak şanti poşetini ilave edin ve mikser ile 2-3 dakika çirpin. Streç filme sararak rulo haline getirin ve buzdolabında 2-3 saat bekletin. Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte arada karıştırarak kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyin ve 5 dakika daha kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Revani karışımını yumurta ve süt ile 5 dakika çirpin. Cevizleri ilave edin ve 1 dakika daha çirpin. Hazırladığınız hamuru kalıba dökün, üzerine cevizleri sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkartıp dörde kesin ve üzerine soğuk şurubu dökün.

Soğuyan revaniyi dilimleyip kaymak tadında şanti ile birlikte servis yapın.



