CEVİZLİ REVANİ

MALZEMELER
5 Çay Bardagi Un,
4 Adet Yumurta
2 Çay Bardagi Yoğurt,
1.5 Çay Bardagi Irmik
2 Çay Bardagi Seker
1 Su Bardagi Ceviz
2 Paket Kabartma Tozu
2 Paket Vanilya
hindistancevizi (süslemek için)
Serbeti Için
3.5 Su Bardagi Seker
3.5 Su Bardagi Su
1/4 Limon

YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazirlik olarak serbeti hazirlayalim. Bunun için seker, su ve çeyrek limonu kaynatalirn. Sogumaya birakalim.
Yumurtalari sekerle beraber köpürene dek çirpalim.
Yogurdu, irmigi, vanilyayi katalim. Elenmis una kabartma tozunu ekleyerek çirpma kabina alalim. Iri dövülmüs cevizleri de alip karistiralim.
Küçük bir firm tepsisini hafif yaglayip, hamurun yapismamasi için seker serpistirelim. Hamuru tepsiye döküp, önceden isittigimiz orta isili firinda alti üstü pembelesene dek pisirelim.
Firindan aldiktan sonra üzerine 1 su bardagi su gezdirelim. Önceden hazirlayip, soguttugumuz serbeti revaninin her kösesine esit olarak yayalim. Serbetini emdiginde dilimleyerek servis tabagina alalim. Üzerine, diledigimiz süslemeyi yaparak servis yapalim.

ML® Ramazan Revanisi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:4000 • adı:Cevizli Revani • gönderen:Borekch • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:41