



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI REVANİ

4 yumurta
1 su bardağı şeker
200 gram çikolata
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
2 çorba kaşığı kakao
1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 limon suyu
1 çay bardağı su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı kakao
4 su bardağı su
Yarım limon suyu
Süslemek için:
Antepfıstığı

Çikolatayı eritin. Yumurta ve şekeri çok iyi bir şekilde çırpın. Üzerine diğer sıvı malzemeleri ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Unu, irmiği, portakal kabuğunu, kabartma tozunu, karbonatı ve vanilyayı içine ilave ederek yavaş yavaş çırpın. Son olarak 1 limonun suyunu da içine ekleyip bu karışımı yağlanmış kalıbın içine dökün. 180 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Bu arda şerbetini hazırlamak için şeker, kakao ve suyu kaynatıp içine limon suyunu ekleyin. Soğutun ve fırından çıkan revaninin üzerine dökün. Dilimleyip servis yapın.