



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IKOLATALI REVANİ

3 yumurta
Bir fiske tuz
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 ay bardağı damla ikolata
Yarım su bardağı irmik
Yarım su bardağı un
1 limon kabuğı rendesi
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Revani řerbeti:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 paket vanilya
Yarım limon

şeker ve suyu tencereye koyun, bir taşım kaynatın. İçine yarım limonu atın, bir taşım daha kaynatın. Vanilyayı ilave ederek, karıştırın, soğumaya bırakın. Yumurta ve şekeri mikserle krema kıvamına gelene kadar çırpın. Diğerkalan tüm malzemeyi ekleyip karıştırın. Dikdörtgen borcam tepsiyi yağlayıp, karışımı içine dökün. 175 derecede, daha önce ısınmış fırında, 30 dakika pişirin. Soğuyunca, kare şeklinde kesip, ılık şerbeti dökün. şerbeti çekince, üzerine çekilmiş fıstık ve hindistan cevizi serpiştirip, servis yapabilirsiniz.

