



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI REVANİ

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1.5 su bardağı irmik
1 su bardağı un
1 su bardağı tozşeker
1 paket vanilya
1 adet portakal kabuğu rendesi
3 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
Şerbet:
2 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Çikolatalı krema:
1 su bardağı krema
Yarım su bardağı bitter çikolata
Üzerine:
Pasta süsleri veya şekerleme

Şerbet için, şeker ve suyunu karıştırın. 15 dakika kaynatıp limon suyunu ilave edin, soğuması için bekletin. Krema için, kremayı kısık ateşte ısıtın. İçine rendelenmiş çikolatayı ekleyin ve çikolata eriyene kadar karıştırın. Un, kabartma tozu, irmik, vanilya ve portakal kabuğu rendesini karıştırın. Yumurtaları ayrı bir kasede toz şekerle çırpın, üzerine sütü ve sıvı yağı ekleyip irmikli karışımla beraber tüm malzemeyi birleştirin. Yağlanmış kalıba döküp 180 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkan revaniyi 10 dakika bekletin ve soğuk şerbeti üzerine gezdirin. Şerbeti tamamen çekince üzerini çikolata kremasıyla kaplayın. Şekerlemelerle süsleyin. 1 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.

