



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI REVANİ

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

1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
4 su bardağı un
2 paket [80'er gramlık] bitter çikolata
Şerbeti için:
6 su bardağı toz şeker
6 su bardağı su
1 dilim Limon
Üzeri için:
Kaymak

Şerbeti için toz şeker, su ve limon dilimini bir tencereye alıp, kaynatın. Kaynayınca Limon dilimini çıkarıp, ılımaya bırakın. Hamuru için çikolatayı benmari usulü eritin. Toz şeker ve yumurtayı derin bir kaptaki mikserle çırpın. Ayrı bir kaptaki un, benmari usulü eritilmiş çikolata ve irmiği karıştırın. Daha sonra iki karışımı birleştirin ve çırpıcı ile birbirine yedirin. Hamuru 30x30 cm ebadında yağlanmış bir tepsiye boşaltın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından alınca sıcakken üzerine ılık şerbeti gezdirin. Şerbeti çekince dilimleyip kaymakla servis yapın.

