



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI REVANİ

10 adet yumurta
1,5 su bardağı un
3/4 su bardağı irmik
1 kg toz şeker
5 su bardağı su
1 çay kaşığı vanilya
2 çorba kaşığı kakao
Şerbet için:
5 su bardağı su
1 kg toz şeker
Yarım limon

Öncelikle revaninin şerbeti için su, toz şeker ve limonu bir tencereye alıp iyice kaynatın. Soğuması için kenara alın. Revani için yumurtaları çırpın. Toz şekeri ekleyip tekrar çırpın. Un, irmik, su, vanilya ve 2 çorba kaşığı kakaoyu ekleyip çırpma teliyle tüm malzemeyi iyice çırpma devâm edin. Karışımı yağlanmış fırın tepsisine yayın. Önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Revaniyi fırından çıkartıp soğuk şerbeti üzerine gezdirin. Revaninin şerbeti çekmesi için yarım saat bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

