ÇİKOLATALI REVANİ

4 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1.5 çay bardağı sıvı yağ
1'er çay bardağı irmik ve un
1.5 çay bardağı su
1 çay bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 adet bayat ekmek
Şerbeti için:
4 su bardağı su
2 su bardağı şeker
1/2 limonun suyu

Su ve şekeri kaynatın. Limon suyunu katıp biraz daha kaynatın ve ocaktan alın. Yumurtaları yoğurtla çırpın. Ekmekleri robottan geçirin. Yumurtalı karışıma ekmek, sıvı yağ, irmik, un, kakao, su, şeker, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. 190 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Soğuk şerbeti tatlının üzerine dökün.

© lezzetler.com tarif no:64933 • adı:Çikolatalı Revani • gönderen:sultaniye • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:55