



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## DALGALI REVANİ

3 adet yumurta  
3 çorba kaşığı şeker  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı sıvıyağ  
1 su bardağı irmik  
2 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
2 çorba kaşığı kakao  
1,5 su bardağı un  
Şerbet için:  
2,5 su bardağı su  
2,5 su bardağı şeker

Önce şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Yumurta, şeker çukur bir kaptaki mikserle 2-3 dakika çırpılır. Sonra yoğurt, yağ, irmik, un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir. Tahta kaşıkla alt üst ederek karıştırılır. Sonra karışımın 1/3'ü ayrılır. Kalan karışım bolca yağlanmış küçük tepsiye dökülür. Ayrılan kısma kakao ilave edilir, karıştırılır. Kakaolu karışım kaşıkla öbek öbek beyaz kısma bırakılır. Daha sonra çatal yardımıyla dağıtılarak dalga şekli verilir. 175 derece fırında 35-40 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat bekletilir. Kare kare keserek servis edilir.