



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESMER REVANİ

Malzemeler:

4 adet yumurta
1 ay bardağı şeker
1 su bardağı irmik
2 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
2 orba kaşığı kakao
1,5 çay bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım ay kaşığı tuz
Şerbet için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 dilim limon

Yapımı:

Önce şerbet hazırlanır. Tencereye şerbet malzemesi konur, kıvam alana kadar kaynatılır. Soğumaya bırakılır. Derin bir kabin içinde yumurta ve şeker iyice çırpılır. Üzerine diğ er hamur malzemeleri eklenir, karıştırılır. Fırın tepsisi bol miktarda yağ ile yağlanır. Hamur karışımı tepsiye dökülür ve düzeltilir. Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. 35-40 dakika pişirilir. Fırndan çıktıktan 1 dakika sonra üzerine soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat sonra servise sunulabilir.