



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI REVANİ

- 4 adet yumurta
- 4 kahve fincanı toz şeker
- 4 kahve fincanı yoğurt
- 2 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 adet limonun suyu
- 4 kahve fincanı un
- 4 kahve fincanı irmik
- 1 adet kabartma tozu
- 1 su bardağı çok ince dövülmüş fındık
- Şerbet için:
- 3 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su
- 1 paket vanilya

Derin ve yayvan bir kabın içine yumurtaları ve toz şekerini koyup, 2-3 dakika kadar mikserin yüksek devriyle çırpın. Köpük köpük olan yumurtalı şeker karışımının içine yoğurt ve sıvı yağ ekleyip, yine bir dakika daha çırpın. Şimdi de un, irmik, kabartma tozu ve dövülmüş fındığı ilave edip, iyice karıştırın. Muhallebi kıvamında, pürüzsüz bir hamur elde etmeniz gerekiyor.

Diğer tarafta orta boy ve kenarları en az iki parmak yüksekliğindeki fırın kabının içini yumuşak bir tereyağıyla iyice yağlayın. Revani hamurunu yavaş yavaş bu kalıbın içine dökün.

Fırını 175 dereceye ayarlayıp, en az 5 dakika önceden ısıtın. Revaniyi fırının orta gözüne yerleştirip, en az 40 dakika, üzeri altın sarısı rengini alıncaya dek pişirin. Bu arada şerbet için orta boy bir tencereye şeker, su ve vanilyayı koyup, ateşin üzerine oturtun. En sonunda revaniyi fırından çıkarıp, henüz sıcakken üzerine soğuyan şurubu yavaş yavaş gezdirin.

İsterseniz en üstüne Hindistan cevizi rendesi de serpiştirin. Tatlının şerbeti çekmesi için yarım saat kadar bekleyin. Sonra da dilimleyerek servise sunun.

