



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI REVANİ

Gerekli malzeme:

125 gr margarin

1 su bardağı tozşeker

3 yumurta

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı un

500 gr irmik

1 çay kaşığı karbonat

50 gr ince çekilmiş antepfıstığı

Şerbet için:

2.5 su bardağı tozşeker

2.5 su bardağı su

1 çorba kaşığı limon suyu

Margarini tencerede eritip ılıtın. Yumurtaları bir kaba kırın. Şekeri ekleyip iyice karıştırın. Yoğurt, eritilmiş ve soğutulmuş margarin, un, irmik ve karbonatı ilave edip mikserle çırpın.

Antepfıstığının yarısından fazlasını ekleyip çırpmaya devam edin. Kare fırın kalıbını yağlayıp hamuru ilave edin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin. Fıstıklı revaniyi fırından çıkarıp ılınmaya bırakın.

Su ve şekeri tencerede kaynatıp ılıtın. Limon suyunu ekleyip hazırladığınız şerbeti ocaktan alın.

Sıcak şerbeti ılık tatlının üzerine gezdirerek dökün. Şerbeti çekince tatlıyı dilimleyin. Üzerlerini çekilmiş antepfıstığıyla süsleyip servis yapın.