



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU MORDOĞAN REVANİSİ (İZMİR)

Sahrap Soysal

4 adet yumurta
½ su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
½ su bardağı un
1 su bardağı mısır unu
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Şerbet için:
1,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 dilim limon

Yumurtalar ve şekeri derin bir kaptan, tel çırpıcıyla iyice çırpın. Sıvı yağ ve yoğurdu ekleyip karıştırmaya devam edin. İrmik, un, mısır ununu ilave ederek, çırparak karıştırın. Vanilya ve kabartma tozunu katıp çırpın. En az 30-35 cm uzunluğundaki fırın kabının içini yağlayın. Koyu kıvamlı hamuru kalıba aktarın, ısınmış 180 derece alt-üst ayarlı fırına koyun. En az 40-45 dakika, üzeri kızarıncaya dek pişirin. Şerbet için; su, şeker ve bir dilim limonu ufak bir tencerede, kısık ateşte kaynatın. Pişen revaniyi fırından alın ve soğuttuğunuz şerbeti üzerine gezdirin. Dilimleyerek servise sunun.

