



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖKKUŞAĞI REVANI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı irmik
1.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Limon kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı süt
1 paket kremşanti
Nar taneleri (süslemek için)
Şerbet için:
3.5 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Yumurta ve şeker, birlikte çırpılır. İçerisine sıvı yağ ve yoğurt ilave edilir, biraz daha çırpılır. Kabartma tozu, vanilya ve limon kabuğu rendesi eklenir, biraz daha karıştırılır. En son irmik ve un konup karıştırılır. Hazırlanan karışım, yağlanmış tepsiye boşaltılır. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından çıkarılıp üzerine ılık şerbet dökülür. Şerbetini çekince, tatlıdan kalıpla yuvarlaklar çıkartılarak servis tabağına dizilir. Tatlının kalan kısmına 2 çorba kaşığı kakao konulup, iyice karıştırılır. Yuvarlak şekilde çıkartılan tatlıların üzerine kakaolu karışımdan konur. Bir paket kremşanti ve süt çırpılır. Hazırlanan kremşanti tatlıların üzerine sıkılıp onun üzerine nar taneleri atılarak servis yapılır.
Şerbetin yapılışı: Şeker ve su, bir tencereye konur. Şeker eriyinceye kadar karıştırılır. 10 dakika kaynatılır. Limon suyu sıkılıp ocaktan alınır, soğutulur.



© lezzetler.com tarif no:88992 • adı:GÖKKUŞAĞI REVANİ • gönderen:siyami • indirme tarihi:07.04.2025 - 05:07