



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU REVANİ

3 yumurta
3 kahve fincanı toz şeker
3 kahve fincanı yoğurt
3 kahve fincanı irmik
1 kahve fincanı ayçiçeği yağı
3.5 kahve fincanı un
2 rendelenmiş havuç
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Şerbeti:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Şerbeti için şeker, su ve limon suyunu bir tencereye alıp kaynatın. Kaynadıktan sonra soğumaya bırakın. Yumurta ve şekeri karıştırma kabına alıp, mikserle çırpın. Çırpılmış şeker ve yumurtaya, yoğurdu, irmiği, ayçiçek yağını, unu, rendelenmiş havucu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Kare yada dikdörtgen cam fırın kabını yağlayın, içine hamuru yerleştirin. Daha önceden 180 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Üzeri kızaran keki fırından çıkarıp, soğumuş şerbeti üzerine gezdirerek dökün. En az 30 dakika dinlendirin. İsteğe göre krema, tarçın ve toz fıstık serpiştirip servis yapabilirsiniz.

