



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAVUÇLU REVANİ

8 Kişilik Gerekli malzeme:

2 su bardağı su

Yarım limonun suyu

Süsleme için:

1 çorba kaşığı çekilmiş antepfıstığı

2 çorba kaşığı krem şanti

3 yumurta,

2 kahve fincanı un

1 kahve fincanı tozşeker

2 kahve fincanı yoğurt

1 kahve fincanı sıvıyağ

2 kahve fincanı irmik

1 limon kabuğu rendesi

1 su bardağı rendelenmiş havuç

Yarım su bardağı çekilmiş fındık

1 paket kabartma tozu

Şurup için:

1.5 su bardağı tozşeker

Yumurta, tozşeker, yoğurt ve sıvıyağı mikserde çırpın. Un ve irmiği ilave ederek çırpıma devam edin.

Kabartma tozu ve limon kabuğu rendesini ekleyip hazırladığınız hamuru yağlanmış tepsiye dökün. Üzerine fındık ve havucu yayın.

1.5 bardak tozşeker ve 2 bardak suyu kaynatarak şurubu hazırlayın. Yarım limon suyu ekleyip soğumaya bırakın.

Hazırladığınız tatlıyı önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp üzerine soğuk şurubu gezdirerek dökün. Şurubunu çekince dilimleyip servis tabağına alın. Üzerlerini krem şanti ve ince çekilmiş antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.