



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU REVANİ

Malzemeler (8 kişilik):

2 adet havuç (rendelenmiş)

3 adet yumurta

3 yemek kaşığı şeker

3 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı irmik

3 yemek kaşığı yoğurt

1 kahve fincanı sıvıyağ

Kabartma tozu

Limon kabuğu rendesi

Şerbet için:

2,5 bardak şeker

3 bardak su

1/2 limon

Yapılışı:

Tatlınızı yaparken buzdolabından önceden çıkarttığımız yumurtalarımızı mikserimizde iyice çırpın. Havuç hariç diğer malzemelerinizi de teker teker ilave edip çırpma işlemine devam edin. Diğer tarafta yağladığınız tepsinize malzemelerinizi boşaltalım. En üstüne rendelemiş olduğunuz havuçları yayın, ve önceden az ısıtılmış fırına koyun. (Fırın 180 °C'ye ayarlı). Diğer taraftan şerbetinizi hazırlayın. Çünkü tatlınızın sıcak, şerbetimizin soğuk olması gerek. 3 bardak suya 2, 5 bardak şeker atıp kaynamaya bırakın. 2-3 taşım kaynadıktan sonra sığdırdığınız yarım limonu ilave edin ve soğumaya bırakın. Üzeri kızarmış tatlıya soğutulmuş şerbetinizi dökün. Üzerini dövülmüş fındık veya ceviz ile süsleyebilirsiniz. Ayrıca üzerine, arzuya bağlı olarak krem şanti de sürebilirsiniz.