HAVUÇLU TARÇINLI REVANİ

https://www.elele.com.tr

3 yumurta
3 Türk kahve fincanı toz şeker
3 Türk kahve fincanı yoğurt
1 orta boy havuç
1 Türk kahve fincanı sıvı yağ
3 Türk kahve fincanı irmik
3 Türk kahve fincanı un
1 çay kaşığı toz tarçın
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1/2 limonun suyu
Servis için:
Vanilyalı dondurma

Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları ve şekeri mikserin yüksek devriyle 4-5 dakika çırpın. Üzerine yoğurt, sıvı yağ, rendelenmiş havuç, tarçın ve vanilyayı ilave edip, 1-2 dakika da kaşıkla karıştırın. Un, irmik ve kabartma tozunu bir başka kapta karıştırıp yumurtalı karışıma ekleyin. Bir kaşık ya da silikon spatula yardımıyla hamuru iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı yağlanmış fırın kalıbına aktarın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35-40 dakika, üzeri altın sarısı oluncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp, ılınmaya bırakın. Şerbeti hazırlamak için şeker ve suyu orta boy bir tencereye aktarın. Kısık ateşte, ara sıra karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ilave edip 5 dakika sonra şerbeti ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Soğuk haldeki şerbeti ılınan revaninin üzerine gezdirin. Revaninin şerbeti çekmesi için yarım saat kadar bekledikten sonra dilimleyin ve vanilyalı dondurma ile birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:150187 • adı:Havuçlu Tarçınlı Revani • gönderen:kerem ali • indirme tarihi:21.05.2024 - 04:28