



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ REVANİ

1,5 su bardağı irmik
150 gram erimiş tereyağı
100 gram kıyılmış badem
3 yumurta
2 çorba kaşığı hindistancevizi
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Şerbeti için:
2 su bardağı su
1 su bardağı şeker
1 portakalın suyu

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekerini 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, bademlerin bir kısmını, unu ve irmiği ilave ederek karıştırmaya devam edin. 1 su bardağı sütü ekleyip karıştırın. İçine portakal kabuğu çok ferah bir tat oluyor. Daha sonra bu harcı sığ kek kabına dökün. 200 derecede 25 dakika pişmeye bırakın. Tenceresinde şerbetini yapıp bekletin. Tatlı pişince üzerine döküp 5 dakika kaynatıp ocaktan alın. Fırından çıkınca şerbetini dökün. Şerbetini çekince de dilimleyip servis yapın. Üzerine de Hindistan cevizi serpip ikram edin.

