



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU FINDIKLI REVANİ

Malzeme

- 3 yumurta
- 3 kahve fincanı şeker
- 3 kahve fincanı irmik
- 3 kahve fincanı un
- 1 kahve fincanı Sıvı Sana
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 limon kabuğu rendesi
- 4 yemek kaşığı kakao
- Yarım su bardağı fındık
- Şerbeti için:
- 3 su bardağı şeker
- 4 su bardağı su
- Çeyrek limonun suyu

Hazırlanışı

Şerbeti hazırlamak için bir tencereye şeker ve suyu koyup kaynatın.

Şurup kıvamına gelince çeyrek limonun suyunu sıkıp ateşten alıp, soğumasını bekleyin.

Sıvı Sana, yoğurt, Yumurta, şeker ve limon kabuğu rendesini yoğun bir kıvama gelinceye kadar mikserle 10 dakika çırpın.

Daha sonra irmiği, elenmiş unu ve karbonatı katıp çırpın.

En son olarak içine kakaoyu ve iri çekilmiş fındığı ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırın.

Yağlanmış ve unlanmış orta boy bir tepsiye dökerek önceden ısıtılmış 185 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar 35-40 dak pişirin.

Fırından çıkarttığınız revaninin üzerine soğuk şerbeti dökün.

İyice soğuduktan sonra servis yapın.

[ML® Revani için tıklayın](#)