



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAKAOLU FINDIKLI REVANİ

### Malzemeler

4 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)

Türk kahvesi fincanıyla 4 fincan tozşeker

Türk kahvesi fincanıyla 4 fincan süt

Türk kahvesi fincanıyla 4 fincan irmik

Türk kahvesi fincanıyla 2 fincan kakao

Türk kahvesi fincanıyla 4 fincan un

1 paket kabartma tozu

Türk kahvesi fincanıyla 2 fincan çekilmiş fındık (ceviz ya da badem de kullanabilirsiniz)

Şurup için;

3 su bardağı su

3 su bardağı tozşeker

1 yemek kaşığı limon suyu

### Yapılışı

Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları ve tozşekeri derin bir kaba aktarın mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika kadar çırpın. Üzerine sütü ekleyip 1 dakika daha çırpın. Diğer taraftan, un, irmik, kakao, kabartma tozu ve fındığı başka bir derin kaba koyup elinizle karıştırın. Bu karışımın üzerine yumurtalı harcı aktarın ve mikserin orta hızıyla birkaç dakika kadar çırpın. Elde ettiğiniz muhallebi kıvamındaki kek hamurunu yağlanmış 25 x 25 santimlik orta boy kare veya dikdörtgen fırın kabına aktarın. Yaklaşık 5 dakika önceden 175 dereceye ayarladığınız fırında 40-45 dakika pişirin. Şurubu hazırlamak için; su ve tozşekeri orta boy bir tencereye aktarın orta ısı ateşte pişirin. Şeker eriyip su kaynamaya başlayınca limon suyunu ilave edin. Birkaç dakika sonrada şurubu ocaktan alıp soğumasını bekleyin. Pişen revaniyi fırından alıp henüz sıcak haldeyken dilimleyin. Üzerine soğuk şurubu gezdirip şurubu çekmesi için en az 1 saat kadar bekletin. Üzerini hindistanceviziyle süsleyerek yanında dondurma ya da taze mevsim meyveleriyle servise sunun.