



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU REVANİ

- 2 Çorba kaşığı margarin
- 4 adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker
- 1 Su bardağı İrmik
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket Vanilya
- 1 Su bardağı Un
- 1 Su bardağı Hindistancevizi
- 1 Çorba Kaşığı Kakao
- 5 yemek kaşığı Kaymak
- 4 Su Bardağı Su

İlk önce şerbet malzemelerini tencereye katıp 10-12 dk pişiriyoruz. Daha sonra soğumaya bırakıyoruz. Yumurta ve toz şekeri karıştırma kaptaki mikser yardımı ile çırpıyoruz. Erimiş margarin, irmik, vanilya, kabartma tozu ve un ilave edip biraz daha karıştırdıktan sonra yağlanmış borcama döküyoruz. 180 derece fırında pişiriyoruz. Fırından çıkardıktan sonra soğuk şerbetini ilave edip içine çekene kadar dinlendiriyoruz. Yuvarlak bir kalıpla revaniden yuvarlaklar kesip servis tabağına alıyoruz. Revaniden artan kısımlarına hindistan cevizi ve kakao ilave karıştırıyoruz. Yuvarlak kalıptaki revaninin üstüne koyup bastırıyoruz. Sonra kalıpları çıkartıyoruz.

