



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU REVANİ

<https://www.elele.com.tr>

3 yumurta  
200 gr toz şeker  
65 gr irmik  
245 gr un  
1 kahve fincanı eritilmiş tereyağı  
1 su bardağı yoğurt  
Yarım su bardağı ceviz içi (iri çekilmiş)  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
3 yemek kaşığı kakao  
Şerbet için:  
3 su bardağı toz şeker  
4 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbet için su ve şekeri tencereye alıp orta ateşte kaynamaya bırakın. Birkaç dakika kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyin. Ocaktan alarak soğumaya bırakın. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Tereyağı, yoğurt, yumurta, şeker ve vanilyayı karıştırma kabına alarak mikserle 6-7 dakika çırpın. İrmik, un, kabartma tozu ve kakaoyu ekleyip spatula ile karıştırın. Hamuru yağlanmış fırın kabına aktarın ve fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından alıp 1 dakika beklettikten sonra soğuk şerbeti üzerine gezdirin. 1 saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.

