# KAKAOLU REVANİ

Elif Korkmazel

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
3/4 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı irmik
1 su bardağı un
1'er paket kabartma tozu ve vanilya
2 çorba kaşığı kakao
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
Şerbeti için:
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su

Şerbet için toz şeker ve suyu tencereye alıp bir-iki taşım kaynatın. Soğuması için kenara alın. Hamur için tüm malzemeyi geniş bir kaba alıp iyice karıştırın. Yuvarlak küçük bir kalıbı yağlayıp harcı içine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 40 dakika pişirin. Sıcak kekin üzerine soğuk şerbet gezdirin. İyice çektikten sonra üzerini kavrulmuş kadayıf ve toz antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:162191 • adı:Kakaolu Revani • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:50