



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ REVANİ

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
1,5 su bardağı un
1 su bardağı sıvıyağ
3 adet yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
Karamel için:
1 su bardağı toz şeker
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Önce şerbet kaynatılır, soğumaya terkedilir. Karamellik şeker tavaya konur, çok kısık ateşte açık kahverengi eriyene kadar ısıtılır. Yağlanmış tepsiye gezdirilir. Başka bir kapta hamur hazırlanır; yumurta, şeker çırpılır, diğer malzemeler katılır, karıştırılır. Karamelli tepsiye dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Üzerine soğuk şerbet gezdirilir. Soğuyunca kare kare keserek servise sunulur.