



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ REVANİ

Anadolujet Magazin

50 gr toz badem
4 yumurta
70 gr kestane unu
70 gr irmik
30 gr toz badem
50 gr şeker
50 gr keçi boynuzu pekmezi
Kaymak
Şerbet için:
250 gr su
250 gr şeker
100 gr keçi boynuzu

Yumurta ile şekeri hacmi iki katına çıkana kadar çırparak kabartın. Üzerine keçi boynuzu pekmezini ilave edin. Biraz karıştırdıktan sonra un, irmik ve toz bademi yavaş yavaş karıştırarak ekleyin. 150 derece ısınmış fırında 45 dakika boyunca pişirin. Bu sırada şerbeti de ocakta kaynatın. Bir süre soğumaya bırakın. Şerbet ılıyınca tatlının üzerine dökün ve soğuyunca kaymakla beraber servis edin.

