



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞANTİLİ REVANI

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
1 su bardağı irmik
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Şerbeti için:

2,5 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

Yarım limonun suyu

Üzeri için:

1 paket Bizim Mutfak Sade Krem Şanti

1 su bardağı soğuk süt

Şerbeti için şekerle suyu tencerede 10 dakika kaynatın. Limon suyu ekleyip 1 dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın. Soğumaya bırakın.

Kek hamuru için yumurtaları şekerle birlikte köpük köpük olana dek çırpın. Sıvı yağı, yoğurdu ekleyip birkaç dakika daha çırpın. Unu, irmiği, kabartma tozunu ve vanilyayı da ilave edin. Homojen bir kıvam alınca yağlanmış fırın kabına dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 30-35 dakika pişirin.

Bizim Mutfak Sade Krem Şanti'yi soğuk sütle mikserle çırpın. Revaniyi hazırlayana kadar buzdolabında bekletin. Pişen kek hamurunu fırından alın, oda sıcaklığında 5 dakika bekledikten sonra kekin üzerinde kürdanla delikler oluşturun ki şerbet bu deliklerin içinden geçerek iyice emilsin. Soğuyan şerbeti ilk sıcaklığı geçen kekin üzerine eşit dağılacak şekilde dökün. 1 saat buzdolabında bekletin.

Krem şantiyi revaninin üzerine eşit dağılacak şekilde yayın. Üzerine rendelenmiş hindistancevizi serpin. Birkaç saat daha bekletdikten sonra dilimleyip servis yapın.

