KREMALI REVANİ

4 yumurta
2 çay bardağı kıyılmış fındık
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1,5 su bardağı irmik
2,5 su bardağı un
1 limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti için:
1 su bardağı çiğ krema
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Süslemek için:
Toz antepfıstığı

Yumurta, badem ve şekeri çok iyi bir şekilde çırpın. Üzerine diğer sıvı malzemeleri ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Unu, irmiği, limon kabuğunu, kabartma tozunu ve vanilyayı da ilave ederek yavaş yavaş çırpın. Bu karışımı yağlanmış kalıbın içine dökün. 180 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Bu arada şerbetini hazırlamak için şeker ve suyu kaynatıp soğutun ve fırından çıkan revaninin üzerine dökün. Dilimleyip servis yapın. İsterseniz üzerine krema ya da kaymakla süsleyip ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:102025 • adı:Kremalı Revani • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:04.05.2024 - 18:01