



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI REVANI

4 yumurta
2 ay bardağı kıyılmış fındık
1 su bardađı eker
1 su bardađı yođurt
1,5 su bardađı irmik
2,5 su bardađı un
1 limon kabuđu rendesi
1 ay bardađı su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
erbeti için:
1 su bardađı çiđ krema
2 su bardađı eker
2 su bardađı su
Süslemek için:
Toz antepfıstığı

Yumurta, badem ve ekeri 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 erbetini hazırlamak için eker ve suyu kaynatıp soğutun ve fırından çıkan revaninin üzerine dökün. Dilimleyip servis yapın. İsterseniz üzerine krema ya da kaymakla süsleyip ikram edebilirsiniz.

