LİMON VE BAL SOSLU KURU REVANİ

4 yemek kaşığı bal
40 gr. margarin
1 adet limon kabuğu rendesi ve suyu
150 ml. süt
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı hindistancevizi
50 gr. irmik
2 adet yumurta akı
3 tatlı kaşığı susam
150 gr. un

Öncelikle küçük bir tavada, margarin ve 3 yemek kaşığı balı, çok kısık ateşte eritin.
Yumurta aklarını, mikser ile cam bir kasede krem şanti kıvamına gelinceye kadar çırpın.
Toz malzemeleri (un, kabartma tozu, irmik, hindistan cevizi) birlikte bir kaba eleyin ve harmanlayın.
Süt ve limon kabuğu rendesini de tüm malzemelere (yumurta akları, margarinli bal ve toz malzemeler) karıştırın ve çok az çırpın.
Karışımı, katı yağ ile yağlayıp unladığınız yada yağlı kağıt serdiğiniz bir kaba dökün. Üzerine susamları serpin.
Önceden ısıtılmış, 180 derecelik fırında üzeri turuncu bir renk olana ve batırdığınız kürdan temiz çıkıncaya kadar pişirin.
Kek pişerken, bir kasede 1 yemek kaşığı bal ile 1 adet limon suyunu birlikte eritin. Kek fırından çıkar çıkmaz, ballı limonlu sosu üzerine gezdirin ve soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:104484 • adı:Limon ve Bal Soslu Kuru Revani • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:01.05.2024 - 15:00