



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU HAŞHAŞLI REVANİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 adet yumurta
1 su bardağı un
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı yoğurt
1 kahve fincanı haşhaş
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı limon kabuğunun rendesi
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
3-4 damla limon suyu

Önce şerbeti hazırlayın, bir tencereye şekeri ve suyu koyun. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar sürekli karıştırın, kaynamaya başlayınca altını kısın ve kısık ateşte 5-10 dakika kaynatın. İndirmeye yakın limon suyunu ekleyin. Kek malzemelerini, kek yaparken kullandığınız sıralama ile yumurtaları ve şekeri, şeker eriyinceye kadar çırpın. Yağı ve yoğurdu ekleyip biraz daha çırpın, limon kabuğunu, kuru malzemeleri eleyip ekleyin ve karıştırın. Hazırladığınız karışımı, yağladığınız cam tepsiye dökün. 175 derecede ısınmış fırında, üstü kızarıp, batırdığınız kürdan temiz çıkıncaya kadar pişirin. Fırından çıkınca, 3-4 dakika ılınması için bekleyip, keki tepside dilimleyerek, üzerine soğumuş olan şerbeti kaşıkla azar azar yedirin. Tatlı soğuyunca buzdolabına kaldırın. En 3-4 saat buzdolabında dinlendirip, arzu ettiğiniz şekilde üzerini süsleyip servis edin.

