



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KREMALİ REVANİ

<https://www.temizliknerahat.com>

4 Yumurta
1 Su B. Tozşeker
3 Çorba K. İrmik
5 Çorba K. Söke Un
1 P. Vanilya
1 P. Kabartma Tozu
Kreması İçin:
2 Su B. Süt
1 Çorba K. Nişasta
1 Çorba K. Söke Un
2 Çorba K. Tozşeker
1 Limon
Şerbeti İçin:
4 Su B. Su
3 Su B. Tozşeker
1 Dilim Limon
Süslemek İçin:
Kremşanti

Şerbetini hazırlamak için; su, toz şeker ve limon tencerede kaynatılır. Kremasını hazırlarken; süt, nişasta, un ve şeker tencerede karıştırılıp pişirilir. Kaynamaya başladıktan sonra içine limon kabuğunu rendeleyin. Limonun suyu da kremanın içine sıkılır. Göz göz olmaya başlayınca altını kapatın. Karıştırma kabına yumurtaları kırın ve toz şekeri ilave ederek mikserle köpürtün. Ayrı bir tabakta unu, vanilyayı, irmiği ve kabartma tozunu bir kabın içinde harmanlayın. Bu karışımı da şeker ve yumurta karışımıyla birleştirip karıştırın. Fırın kabına döküp önceden ısıtılmış 170 derecelik fırına verin. Fırından çıkan keki soğuyunca fırın kabından çıkarın. Yağlı kağıdını kaldırın. Keki ortasında ikiye kesin. Alt parçayıyeni fırın kabına alın. Üzerine şerbetin bir kısmını dökün. Hazırlanan kremayı üzerine sürün. Diğer keki de üzerine kapatın. Üzerine tekrar şerbet dökün. Krem şantiyle ve yeşil fıstıkla süsleyin.



Fotoğraf "yerküre" tarafından gönderildi. 10.08.2018