



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ REVANİ

Keki için:

3 yumurta

Yarım su bardağı toz şeker

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı irmik

1 tepelme su bardağı un

1 paket kabartma tozu

Muhallebisi için:

3 su bardağı süt

2 tepelme yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı mısır nişastası

1 yemek kaşığı dolusu hindistancevizi

1 yumurta

1 paket vanilya

3 yemek kaşığı toz şeker

Şerbeti için:

2,5 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

Yarım limonun suyu

İlk önce muhallebili revani tatlımızın şerbeti hazırlayalım. Tencereye suyu ve şekeri ekleyerek karıştırın.

Kaynamaya başladıktan sonra limon suyunu da ekleyerek 5 dakika kaynatarak ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Bir yandan şerbet soğurken, diğer yandan muhallebili revaninin kekini hazırlayalım. Bunun için; önce yumurta ve şekeri güzelce çırpın. Diğer malzemeleri de ilave ederek kek hamurunu hazırlayın.

Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına hamur boşaltın ve 190 derece önceden ısıtılmış fırında pişirin.

Kek pişerken zaman kaybetmeden tatlının muhallebisi hazırlamaya başlayalım. Bunun için; vanilya hariç diğer malzemeler karıştırdıktan sonra ocağa alın. Malzemeler muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırmaya devam edin. Karıştırmaya ara vermeyin ki muhallebiniz topaklanmasın.

Kaynadıktan sonra vanilya ekleyerek karıştırın ve ocaktan alın. Keki fırından çıkardıktan sonra 10 dakika kadar ilk sıcaklığının çıkmasını bekleyin.

Sonrasında keki, yağlı kağıt ile birlikte fırın kabından tezgaha alın. Kolaylık olması açısından önce ortadan ikiye ayırın ve kareler halinde kesin.

Alt katı tekrar fırın kabına yerleştirin. Üzerine şerbetin yarısından biraz azı gezdirin. Muhallebiyi tekrar biraz karıştırıp kekin üzerine yayın.

2. kat keki de kapatarak şerbetin kalanı da üzerine boşaltın ve şerbetini çekip soğuması için yarım saat kadar bekletin. Buzdolabında 3-4 saat kadar iyice soğutup servis edebilirsiniz.

