



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ REVANİ

4 adet yumurta
1 paket margarin
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
Süslemek için;
KOSKA Bademli Krokan
ŞERBETİ :
4 su bardağı su
3 su bardağı şeker
½ limon
1 su bardağı KOSKA Pekmez

Yumurta ile şeker ayran kıvamına gelinceye kadar mikser ile çırpılır. Oda sıcaklığında yumuşamış margarin, un, irmik, yoğurt, kabartma tozu ve vanilya konup mikserle 1 dk daha çırpılır. Yağlanmış tepsiye dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında kapağı hiç açılmadan 40 dk. pişirilir. Tencerede şeker ve su kısık ateşte 15 dakika kaynatılır. Limon konur ateşten alınır. Şerbet tepsi ılık iken üzerine dökülür. Üzeri örtülür, 4 saat dinlendirilip dilimlenir, 1 su bardağı pekmez üzerine gezdirilerek servis yapılır.

