



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANİ (DİYARBAKIR)

Malzemeler (8 kişilik)

6 kahve fincanı Toz Şeker

4 kahve fincanı Yoğurt

7 kahve fincanı Un

4 adet Yumurta

1 kahve fincanı İrmik

1 kahve fincanı Sıvı Yağ

1 Kabartma Tozu (ya da karbonat)

20 kadar ağartılmış badem

1 fiske tuz

ŞURUBU İÇİN

5 su bardağı Toz Şeker

5 su bardağı Su

2-3 damla Limon Suyu

Yapılışı:

Önce şekerle suyu kaynatıp kestirme kıvamına gelince 2-3 damla limonsuyu damlatarak ateşten alıp soğumaya bırakın.

Diğer tarafta yumurtaları şeker ve yoğurt ile çırpıp, geri kalan malzemeyi ekleyin. Kek kıvamında bir hamur elde edin.

Yağlanmış tepsiye dökerek 180-200° Cda önceden ısıtılmış fırında kızartın. Fırından çıkarınca revani fazla soğumadan şerbetini döküp, çekmesini bekleyin. Biraz soğuyunca dilimleyerek servis yapın. Üzerine hindistancevizi serpebilirsiniz.

Not: Bu gibi tatlılarda pişen madde sıcak, şurup soğuk olmalıdır. Eğer pişen madde soğuk ise, o zaman şurubu sıcak dökülmelidir.