



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REVANI

<https://migros.com.tr>

3 adet yumurta  
1 ay bardağı Őeker  
3 yemek kaşığı un  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı irmik  
1 su bardağı yoğurt  
3 yemek kaşığı fındık  
1/2 çay kaşığı karbonat  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
3 su bardağı Őeker  
3 su bardağı su  
3-4 damla limon suyu

1. Öncelikle Őerbeti hazırlayın, bir tencereye Őekeri ve suyu koyun, orta ateŐte Őeker eriyinceye kadar sürekli karıştırın.
2. Kaynamaya başlayınca altını kısın ve kısık ateŐte 5-10 dk. kaynatın, indirmeye yakın limon suyunu ekleyin.
3. Kek malzemelerini, kek yaparken kullandığıımız sıralama ile yumurtaları ve Őekeri, Őeker eriyinceye kadar çırpın, yağı ve yoğurdu ekleyip biraz daha çırpın, kuru malzemeleri eleyip ekleyin ve karıştırın, hazırlayıp, yağıladığınız bir kalıba dökün.
4. 175 derece ısınmış fırında, üstü kızarıp, batırdığınız kürdan temiz çıkıncaya kadar pişirin.
5. Fırından çıkınca, 3-4 dk. ılınması için bekleyip, keki tepside dilimleyerek, üzerine soğumuş olan Őerbeti kaşıkla azar azar yedin.
6. Tatlı soğuyunca buzdolabına kaldırın ve en 3-4 saat buzdolabında dinlendirip servis edin.

