



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANI

150 gram çiğ badem
3 adet yumurta
1,5 çay bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı irmik
1 su bardağı yoğurt
Yarım çay kaşığı karbonat
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 limon kabuğu rendesi
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limon suyu
Üzeri için:
200 gram kaymak
50 gram antepfıstığı

Öncelikle şerbetini yapıp soğumaya bırakın. Revani için yumurtaları şekerle uzun süre çırpın. Diğer malzemeleri ekleyip kek harcı gibi çırpıp dikdörtgen fırın kabına dökün. 180 derecede 35 dakika kadar pişirin. Fırından alıp kare şeklinde kesin ve soğuk şerbeti üzerine döküp fıstıklarla süsleyin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.05.2024