



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANI

Pelin Yanık

- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı şeker
- 3 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 yemek kaşığı fındık (ince çekilmiş)
- ½ çay kaşığı karbonat
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Şerbeti için:
- 3 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 3-4 damla limon suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayın; bir tencereye şekeri ve suyu koyun, orta ateşte şeker eriyinceye kadar sürekli karıştırın. Kaynamaya başlayınca altını kısın ve kısık ateşte 5-10 dk. kaynatın, indirmeye yakın limon suyunu ekleyin. Kek malzemelerini kek yaparken kullandığımız sıralama ile (yumurtaları ve şekeri şeker eriyinceye kadar çırpın, yağı ve yoğurdu ekleyip biraz daha çırpın, kuru malzemeleri eleyip ekleyin ve karıştırın) hazırlayıp yağladığınız bir kalıba (yaklaşık 25x30 cm'lik bir tepsiye ya da 26-30 cm'lik yuvarlak bir kalıba) dökün. 175 derece ısınmış fırında üstü kızarıp batırdığınız kürdan temiz çıkıncaya kadar pişirin. Fırından çıkınca 3-4 dk. ılınması için bekleyip keki tepside dilimleyerek üzerine soğumuş olan şerbeti kaşıkla azar azar yedirin. Tatlı soğuyunca buzdolabına kaldırın ve en 3-4 saat buzdolabında dinlendirip servis edin.

Not: Tatlının kekini hazırlarken içine 1 yemek kaşığı limon veya portakal kabuğu rendesi eklerseniz çok hoş bir aroma verecektir.

