REVANİ

www.annemutfagi.com

Hamur malzemeleri;
3 yumurta
1 su bardağı irmik
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı hindistancevizi
1 su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
3 yemek kaşığı toz şeker
Şerbeti için;
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üzerini süslemek için hindistancevizi

Şerbet malzemelerini bir tencereye ilave edip 15 dakika kaynadıktan sonra soğumaya bırakalım. Daha sonra hamur malzemelerini bir kaba alıp iyice karıştırarak yumuşak bir kıvam elde edelim. Fırın tepsisini yağladıktan sonra harcımızı üzerine ortasından dökerek boşaltalım. 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirelim. Pişen revanimizi fırından çıkarıp ılımaya alalım.
Ilıyan revaniyi dilimleyelim. Üzerine soğumuş olan şerbeti dökelim. 10 - 15 kadar bekleyip şerbetini çektikten sonra servise hazırdır.