REVANİ

1 su bardağı Bizim Yağ Ayçiçek
3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 adet limon kabuğu rendesi
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu
Süslemek için:
Hindistancevizi

Yumurtaları ve şekeri çırpma kabına alıp, köpürene kadar çırpıyoruz. Bizim Yağ Ayçiçek, yoğurt ve irmiği ekleyip 2 dk. daha çırpmaya devam ediyoruz. Unun içine kabartma tozu ve vanilyayı ekliyoruz. Bizim Yağ Margarin ile yağlanmış borcama, çırpma kabında hazırladığımız karışımı döküyoruz. Fırını 170 dereceye ayarlayıp üzeri kızarana kadar pişiriyoruz. Şerbeti için su ile şekeri ocağa koyup, 10 dakika kısık ateşte kaynatıyoruz. Birkaç damla limon suyu ilave edip, 5 dk daha kısık ateşte kaynatarak ocağı kapatıyoruz. İdeal kıvam için revani sıcaklığını kaybettikten
sonra ılık şerbeti üzerine döküyoruz ve tekrar kapalı fırına sürüp şerbeti çekmesini bekliyoruz. Şerbetini çektikten sonra dilimleyip Hindistan cevizi serperek servis ediyoruz.

Not: Şerbetleme esnasında kürdan yardımıyla kekin değişik yerlerinden delin ki şerbeti daha iyi ve kolay çeksin.

© lezzetler.com tarif no:126395 • adı:Revani • gönderen:nurkut • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:13