REVANİ

https://www.reisgida.com.tr

1,5 Su Bardağı Reis İrmik
2 Su Bardağı Şeker
125 Gr Margarin
1 Su Bardağı Reis Un
5 Yumurta
1 Çay Kaşığı Vanilya
1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
Şerbeti için:
3 Su Bardağı Şeker
3 Su Bardağı Su
Birkaç Damla Limon Suyu

Yumurtaları, margarini ve şekeri mikserle iyice köpürene kadar çırpın.
Un, irmik, vanilya ve kabartma tozunu ilave edip, birbirine iyice geçene kadar çırpmaya devam edin.
Daha sonra 40 cm. çapında, yağlanmış fırın tepsisine dökün.
Fırını 175 dereceye ayarlayıp, üzeri kızarıncaya kadar pişirin.
Diğer yandan bir tencereye 3 su bardağı şekeri ve 3 su bardağı suyu koyup kaynatın.
Biraz koyulaşınca limon suyunu ilave edip, 1-2 dakika daha kaynatıp, ateşten alın.
Hem revani hem de şerbet ılıklaşınca, şerbeti revaninin üzerine dökün.
İyice çekip, soğuyuncaya kadar bekletin ve dilimleyin.
Servis yaparken zevkinize göre, üzerine hindistan cevizi, dövülmüş fıstık veya kaymak koyup servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:127161 • adı:Revani • gönderen:merve ergül • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:42