



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANI

3 adet yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı irmik
1 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket toz vanilin
Şerbeti için;
2,5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Yarım limonun suyu
Üzeri için;
20 adet badem

Revanınin şerbeti için Arçelik Ankastre Ocakta derin bir tencerede toz şeker ve suyu karıştırarak pişirin. Kısık ateşte yaklaşık 30 dakika kadar kaynatıldıktan sonra limon suyunu ekleyin ve ocaktan alın. Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Kasesine yumurta ve şekerini alıp iyice çırpın. Sıvı yağı, yoğurdu ve irmiği de ekledikten sonra tekrar karıştırın. Ardından un, kabartma tozu ve vanilini de karışıma ekledikten sonra çırpıma devam edin. Yağladığınız dikdörtgen fırın kabınıza hazırladığınız harcı dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik Arçelik Ankastre Fırında 25-30 dakika kadar pişirin. Revaniyi fırından çıkardıktan sonra oda sıcaklığında soğuttuğunuz şerbeti üzerine dökün ve şerbeti iyice çekene kadar bekleyin. Şerbeti çeken tatlınızı dilimleyin. Her dilimin üzerine bir badem dizip Arçelik Telve Türk Kahvesi Makinesi ile yaptığınız kahve eşliğinde servis edebilirsiniz.

