# REVANİ

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

Revaninin şerbeti için Arçelik Ankastre Ocak?ta derin bir tencerede toz şeker ve suyu karıştırarak pişirin.
Kısık ateşte yaklaşık 30 dakika kadar kaynattıktan sonra limon suyunu ekleyin ve ocaktan alın.
Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Kasesi?ne yumurta ve şekeri alıp iyice çırpın.
Sıvı yağı, yoğurdu ve irmiği de ekledikten sonra tekrar karıştırın.
Ardından un, kabartma tozu ve vanilini de karışıma ekledikten sonra çırpmaya devam edin.
Yağladığınız dikdörtgen fırın kabınıza hazırladığınız harcı dökün.
Önceden ısıtılmış 180 derecelik Arçelik Ankastre Fırın?da 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.

© lezzetler.com tarif no:148974 • adı:Revani • gönderen:Ahben • indirme tarihi:17.05.2024 - 12:57