



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANİ (İRMİK TATLISI)

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1 vanilya
1 kabartma tozu
1,5 su bardağı irmik
Aldığı kadar un
Serbeti için:
3 su bardağı su
1,5 su bardağı toz şeker
Üzerine:
1 su bardağı hindistancevizi

bir kaba yumurta ve toz şekeri koyun karıştırın sonra yoğurtu ve sıvıyağı koyun tekrar karıştırın irmiği, vaniliyi koyun karıştırın ve kabartma tozunu ve aldığı kadar un ilave edip kek hamuru oluncaya kadar karıştırın ve yağlanmış kek kalıbına dökün ve fırında pişirin.
serbeti ocakta pişirin, kek pistikten sonra soğumaya bırakın soğuduktan sonra üzerine sıcak serbeti dökün ve hindistancevizi serpin biraz serbetini çekince dilimleyip servis yapın.

[ML® Susamlı Fındıkpüre için tıklayın](#)

