



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

4 adet yumurta
150 g şeker
250 g yoğurt
200 ml zeytinyağı
150 g irmik
250 g un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
Şerbeti için:
450 g şeker
1 lt su
½ adet limonun suyu
Üzeri için:
Hindistancevizi rendesi

Şerbet için şeker ve suyu kaynatın. Limon suyunu ekleyin ve bir iki taşım daha kaynatın. Şerbeti ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Yumurta ve şekeri mikserle iyice çirpin. Yoğurt, yağ, irmik, un, kabartma tozu ve limon kabuğu rendesini ekleyip, tüm malzemeyi tahta bir kaşıkla karıştırın. Karışımı yağlanmış fırın tepsisine dökün. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30 dakika kadar pişirin. Ortasına batırdığınız kürdan temiz olarak çıkmalı. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti bir kepçe yardımıyla gezdirin. Soğuduktan sonra dilediğiniz şekilde kesin. Üzerine hindistancevizi serpin ve servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.02.2024