



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANI

<https://www.aksam.com.tr>

1 su bardağı irmik
1 su bardağı şeker
3 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1 çay bardağı portakal kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
Yarım limon suyu

Revani tarifi için öncelikle şerbeti hazırlayın. Şerbet için tencereye şekeri ve suyu ekleyerek kaynatın. Kaynadıktan sonra yarım limon suyu eklenip 1-2 dakika daha kaynatılıp altını kapatın ve soğumaya bırakın. Revanın püf noktası da budur. Şerbeti soğuk dökülür.

Kek için yumurta ve şekeri bir kaba alarak iyice çirpin. Ardından sıvı yağ, yoğurt ve irmik ilave ederek çırpmaya devam edin. Son olarak un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyerek iyice karıştırın.

Fırın tepsisini yağlayın ve hazırladığınız revani kekini tepsiye dökün.

170 derece fırında üstü kızarana dek yaklaşık 30 dakika pişirin. İlk sıcaklığı çıkınca şerbeti iyi çekmesi için keki dilimleyin ve sıcak kekin üstüne soğumuş şerbet dökün.

1-2 saat dinlendirdikten sonra üzeri isteğe göre kremşanti, Hindistan cevizi ya da fıstık vb. ile süsleyerek servis edebilirsiniz. Anne tarifiyle revani hazır.

