



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANİ

3 adet yumurta
1 ay bardađı toz Őeker
1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardađından biraz eksik süt
1,5 su bardađı irmik
1 su bardađı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 limon kabuđu rendesi
Őerbeti için;
3 su bardađı toz Őeker
4 su bardađı su
3-4 damla limon suyu

İlk olarak Őerbeti hazırlayalım. Őeker ve suyu küçük bir tencereye alarak orta ateŐte kaynatın. Kaynamaya baŐladıktan sonra Őerbete limon suyu ilave ederek kısık ateŐte yaklaşık 10 dakika kadar daha kaynatıp ocağı kapatın.

Őerbeti bir kenara alarak soğumaya bırakın.

Keki hazırlayalım.

Uygun bir karıŐtırma kabına yumurta ve Őekeri alarak bol bol çırpın, karıŐım beyazlayıp köpük köpük olduğunda diğer malzemeleri de ilave ederek kek hamurunu güzelce çırpın.

Hamuru yağlanmış büyük boy borcamla dkn. Benim kullandığım borcam 28*28 cm'dir.

Önceden 170 derecede ısıttığınız fırında üzeri pembeleŐene kadar yaklaşık 35 dakika piŐirin.

Fırından aldığımız tatlımız sıcakken sođumuŐ Őerbeti zerine dökün.

Tatlının Őerbetini çekmesi için en az 2-3 saat dinlenmeye bırakın.

Dinlenen tatlımızı dilimleyip, üzerine isteğe göre hindistancevizi ya da antepfıŐtıđı serpererek servis edebilirsiniz.



Fotođraf "dolu" tarafından gönderildi. 07.10.2024