



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANI

1 su bardağı şeker
3 yumurta
1 su bardağı irmik
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet kabartma tozu
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker veya esmer şeker
3 Su bardağı su
Yarım limon suyu

Öncelikle tatlınızın şerbetini hazırlayın. Şeker ve suyu derin bir tencereye alıp kaynatın. Kaynayan şerbete yarım limon suyu ilave ettikten sonra 1-2 dakika daha kaynatın.
Keki için şeker, yumurta derin bir kaba alınarak çırpın.
Yoğurt, sıvıyağ, irmik ekleyin ve çırpmaya devam edin.
Ardından un, kabartma tozu ve vanilya karışıma ekleyerek güzel çırpmaya devam edin.
Yağlanan fırın kabına kek hamurunu dökün.
Fırın 170 derece ayara getirilerek kekin üzeri kızarana kadar ortalama 30 dakika kadar pişirin.
Sıcak keke soğuk şerbet olacak şekilde şerbet ilavesi yapın.
2 saat dinlendirdikten sonra fındık veya hindistan cevizi tozu ile süsleyin.

