



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANI

Kek için:

3 adet yumurta

1 ay bardađı toz Őeker

1 ay bardađı yođurt

1 ay bardağı sıvı yağ

1 su bardađı irmik

1 su bardađı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilin (isteđe bađlı)

Őerbet için:

2,5 su bardađı su

2 su bardađı toz Őeker

Yarım limonun suyu

Bir tencereye su ve Őekeri koyun, orta ateŐte kaynatın. Kaynamaya baŐlayınca limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynatın ve ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Bir kaptay yumurta ve Őekeri köpük köpük olana dek çırpın. Ardından yoğurt ve sıvı yağı ekleyerek karıŐtırmaya devam edin.

Un, irmik, kabartma tozu ve vanilini ayrı bir kaptay karıŐtırın. Ardından sıvı karıŐıma yavaŐ yavaŐ ekleyip tüm malzemeler homojen olana kadar karıŐtırın.

Hazırladığınız hamuru yağlanmış fırın tepsisine dkn. 170 derece önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 25-30 dakika, üzeri altın rengini alana kadar piŐirin.

Fırından çıkan revaniyi dilimleyin ve ilk sıcaklığı geçince üzerine sođumuŐ Őerbeti gezdirin. Tatlının Őerbeti iyice çekmesi için en az 1-2 saat dinlendirin.

