



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANİ

3 adet yumurta
5 kahve fincanı un
5 kahve fincanı toz şeker
1 fincan yoğurt
1 fincan zeytinyağı
Şurup için
5 su bardağı su
5 su bardağı toz şeker
Yarım limon suyu
1 paket kabartma tozu
1 limon kabuğu rendesi

Önce yumurtalar şeker ile mikserde çırpılır. Yoğurt ilave edilir, tekrar çırpılır. Un ve kabartma tozu, yağ da ilave edilir. 2-3 dakika da bu şekilde çırpıma devam edilir. En son rendelenmiş limon kabuğu rendesi konulup bir metal kaşıkla 1-2 defa aynı yönde çevrilip ayrıca yağlanmış pasta kabına veya kenarları yüksek bir fırın tepsisine dökülür. 170 derecede 45 dakika pişirilir. Diğer tarafta su ve şeker 20 dakika kadar şurup hafifçe ağdalanıncaya kadar kaynatılır. İneceğine yakın yarım limonun suyu ilave edilir ve şurup soğumaya bırakılır. Fırından çıkarılan tatlının üzerine dökülür.

Not: Şurup soğuk, tatlı sıcak olmalı veya tatlı da şurup da ılık olmalı.

[ML® Kesme Tatlı için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 05.03.2021