



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANİ

İlkay Öztürk

- 1 Su Bardağı Şeker
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 3 Adet Yumurta
- 1/2 Su Bardağı Zeytinyağı
- 1.5 Çay Bardağı İrmik
- 2.5 Su Bardağı Un
- 2 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket Vanilya
- 1 Adet Rendelenmiş Limon
- 3 Su Bardağı Şeker
- 3 Su Bardağı Su
- 5 Damla Limon Suyu

Şerbeti için tencereye suyu ve şekerini koyup 15-20 dakika kaynatalım. Ocaktan almadan birkaç dakika önce limon suyunu ilave edelim. Derin bir karıştırma kabında yumurtayı mikserle çırpalım. Ardından şekerini ilave edip çırpmaya devam edelim. İrmigi, yoğurdu, zeytinyağını ve unu ekleyelim, karıştıralım. En son vanilyayı, kabartma tozunu ve limonun rendesini ilave edelim. Karışımı yağlanmış tepsiye dökelim. 180 dereceye ayarlanmış fırında pembeleşene kadar pişirelim. Revaniyi fırından çıkaralım ve önce üzerinde oda sıcaklığında 1 bardak suyu gezdirelim. Daha sonra ılık şerbeti dökelim. Revani şerbeti iyice çekince yarım saat kadar buzdolabında bekletip servis edelim. Revaniyi dövülmüş Antep fıstığı veya Hindistan ceviziyle süsleyebiliriz.

