



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANIYE

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

3 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur:

250 g oda sıcaklığında tereyağı

2 - 2,5 su bardağı un

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Kaymak Tadında Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başladığında limon suyunu ilave edin. 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın.

Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Turbo pişirme: 170°C

Oda sıcaklığındaki tereyağını bir kaba alın. Üzerine unu azar azar ilave ederek elinizle yumuşak ve hafif kırılğan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın ve fırın tepsisine sıralayın. Havaneli ile hamurların üzerlerine bastırarak ve sağa sola çevirerek çukurlar oluşturun ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve bekletmeden üzerine ılık şurubu dökün. Kaşık yardımı ile her birinin üzerine 2-3 sefer şurup gezdirin. Aynı boyutlardaki başka bir tepsiyi üzerine kapatın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Daha sonra üzeri açık bir şekilde buzdolabında 2-3 saat bekletin.

1 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına boşaltın, üzerine kaymak tadında şanti poşetini ilave edin ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve tatlıların orta boşluklarına şekilli olarak sıkın. Üzerlerine böğürtlenli sos dökerek servis yapın.

