



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ SOSLU REVANİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

5 adet yumurta
100 gram zeytinyağı
100 gram süt
100 gram çiğ krema
100 gram badem tozu
150 gram toz şeker
150 gram un
200 gram irmik
1 çay kaşığı vanilya
1 paket kabartma tozu
Şeftali sosu için:
2 adet şeftali
1 tatlı kaşığı bal
3 tatlı kaşığı agave şurubu
1 çay bardağı su

Fırınınızın ayarını 175 dereceye getirerek açın.

Fırın ısınırken malzemelerinizi hazırlayın.

5 adet yumurtanın sarısını beyazlarından ayırın, yumurta sarılarına 100 gram zeytinyağı ekleyerek mikserle 3 dakika iyice çırpın.

Bu arada yumurtaların beyazlarını da 150 gram toz şekerle 3 dakika kar haline gelinceye kadar çırpın ve bir kenara alın.

Yumurtanın sarıları ile çırpıdığınız zeytinyağı karışımına önce süt daha sonra çiğ krema ve badem tozlarını da ekleyerek iyice karıştırın.

Daha sonra bu karışıma irmik, vanilya ve kabartma tozu ekleyin.

Tekrar iyice karıştırın ve yumurta beyazı ile kar haline getirdiğiniz şekerli karışımı da ilave edin.

En son 150 gram unu da eleyerek boza kıvamına getirdiğiniz revani karışımını mümkünse dikdörtgen bir fırın kabına dökün.

Fırın kabının altına muhakkak bir yağlı fırın kağıdı yerleştirin.

Şeftali sosu için 2 adet şeftaliyi soyup minik minik doğrayıp bir mutfak robotuna koyun.

1 çay bardağı sıcak su ve 3 kaşık agave şurubu ile mutfak robotunda 2-3 dakikada hazırladığınız bu sosu bir tencereye alın.

1 kaşık balı da ilave ettikten sonra 6-7 dakika pişirin.

