



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH-BEYAZ REVANİ

1 su bardağı yoğurt
3 adet yumurta
1 su bardağı irmik
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı şeker
1 su bardağı sıvıyağ
1 limon kabuğu rendesi
2 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı kakao
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limon

Önce şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Yumurta ve şeker mikserle karıştırılır. Üzerine kakao hariç diğer malzemeler katılır. Bol yağlanmış küçük fırın tepsisine dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra şerbet dökülür. 2 saat sonra kenarlarından 1 parmak keserek çıkarılır. Bu hamur parçaları başka bir kaba aktarılır. Üzerine kakao katılır ve ezerek karıştırılır. Bu karışım revaninin üzerine yayılır ve kare keserek servise sunulur.