



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH ÜZÜMLÜ REVANİ

Şerbeti için:

3,5 su bardağı su

2,5 su bardağı şeker

1-2 damla limon suyu

2 dal çiçek ıhlamur

Keki için:

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ

4 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı un

1,5 bardağı irmik

4 yemek kaşığı yoğurt

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı tarçın

1 su bardağı çekirdeksiz siyah üzüm

Şerbeti için suyu ve sekeri kaynatıyoruz. Limon suyunu da ekleyip kenara alıyoruz. Revani için üzüm hariç bütün malzemeleri karıştırma kabımıza alıp karıştırıyoruz. En son üzüm ekleyerek yağlanmış fırın kabımıza döküp düzeltiyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz. Daha sonra tatlımızı dilimleyerek üzerine şerbeti döküyoruz. İki saat dinlendirdikten sonra servis yapabiliriz.

Not: Kekin şerbeti daha iyi çekmesi için şerbeti dökmeden önce dilimleyin.