



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ REVANİ

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

Hamur:

1 çay bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı irmik

4 yumurta

0,5 çay bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya

Şurup:

3 su bardağı süt

1 çay bardağı toz şeker

Süslemek için:

3 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (18x28 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine irmiği ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Yumurta, toz şeker ve vanilya aromasını çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde köpüksü bir yapı elde edinceye kadar yaklaşık 3 dakika çırpın. Üzerine hazırladığınız un karışımını ekleyin ve spatula veya kaşık ile köpüksü yapıyı söndürmeden yavaşça karıştırın. Kalıba alın, üzerine düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Süt ve toz şekeri derin bir kaba alın. El çırpıcısı ile şeker eriyinceye kadar karıştırın.

Revaniyi fırından çıkarın. 5 dakika bekletin ve üzerine soğuk sütlü şurubu dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2 saat bekletin. Üzerine hindistancevizi rendesi serpin ve dilimleyerek servis yapın.

