



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ VE ÇİKOLATALI REVANI

100 gr toz şeker
3 adet yumurta
100 ml süt
100 gr un
50 gr irmik
20 gr tereyağı
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 paket Pakmaya İçilebilir Çikolata
Sütlü ve kremalı şurubu için:
400 ml süt
200 ml Pakmaya ŞefKrema
100 gr toz şeker

Yumurta sarıları ile aklarını ayırın. Aklarını mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Yumurta sarılarını da şekerle birlikte iyice çırpın. Her iki karışımı ve oda ısısında yumuşamış tereyağını ekleyip 1 dakika daha çırpın. Unu, irmiği, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nun, Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve toz halindeki Pakmaya İçilebilir Çikolata'yı da ilave edin. Bu aşamada spatula kullanın ve spatulayla tüm malzemeyi karıştırıp bütünleştirin.

Revani hamurunu yağlanmış yuvarlak bir kelepçeli kalıba dökün. 170 dereceye ayarlı fırında arada bir kürdanla ortasını delip pişip pişmediğini kontrol ederek 30-35 dakika pişirin.

Sütlü kremalı şurup için tüm malzemeyi tencereye aktarın. İyice karıştırdıktan sonra kısık ateşte kaynama noktasına gelmeyecek şekilde ısıtın.

Revaniyi fırından alın, kürdan yardımıyla üzerinde 8-10 yerinden delikler oluşturun. 10 dakika bekledikten sonra sütlü ve kremalı şurubu üzerine dökün. Oda ısısında soğuttuktan sonra dilimleyip servis yapabilirsiniz.

