



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ VE PUDİNGLİ REVANİ

5 adet yumurta
5 çorba kaşığı toz şeker
5 çorba kaşığı tepelene un
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Sütlü kestirmesi için:
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
2 su bardağı soğuk süt
Puding için:
1 paket Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding
2 su bardağı süt
Üzeri için:
Kavrulmuş file badem

Yumurtaları şekerle birlikte mikserde köpük köpük olana dek çırpın.
Elenmiş unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve şekerli vanilini ayrı bir kaptan harmanlayın ve bu karışımı yumurtalı karışıma ilave edin. Hamuru yağlanmış bir fırın kabına dökün. Spatula ile üzerini düzleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin.
Sütlü kestirmesi için şekeri ve sütü kaynatın. Ocaktan alın, soğuk sütü ekleyin.
Revaniyi fırından alın. Revani sıcakken ılık kestirmeyi üzerine dökün.
Bu arada Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding'i sütle birlikte pişirin. Ocaktan alın, arada bir çırparak ılınmasını sağlayın. Pütürsüz bir kıvam elde edip revaninin üzerine dökün.
Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra isteğe göre üzerine file badem serperek servis yapın.
Aklınızda bulunsun: Revaniyi kaymaklı dondurma eşliğinde de sunabilirsiniz.

