

KURU ÜZÜMLÜ REVANİ

Malzemeler

- 1 su bardağı siyah kuru üzüm
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı irmik
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tarçın

Şerbeti İçin

- 2,5 su bardağı şeker
- 3,5 su bardağı su
- 1-2 damla limon suyu



Hazırlanışı

Şerbet için ayrılan şeker ve suyu ocağa koyup kaynatın. Şerbet kaynadıktan 2 dakika kadar sonra 1-2 damla limon suyu ekleyip, 2 dakika daha kaynatıp ocağı kapatın ve ılıması için kenara alın. Tüm malzemeleri karıştırarak kek gibi hazırlayın ve fırın kabına alarak kızarana kadar 180 derece fırında pişirin. İstedığınız boyutlarda dilimleyip ılık şerbeti üzerinde gezdirin. 2 saat dinlendirip servis edin.

Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.
