|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **REVANİ** |
|  |
| Malzemeler ; 8 kişi için | Yapılışı ; Önce şekerle suyu kaynatıp kestirme kıvamına gelince 2-3 damla limonsuyu damlatarak ateşten alıp soğumaya bırakın. Diğer tarafta yumurtaları şeker ve yoğurt ile çırpıp, geri kalan malzemeyi ekleyin. Kek kıvamında bir hamur elde edin. Yağlanmış tepsiye dökerek 180-200º Cda önceden ısıtılmış fırında kızartın. Fırından çıkarınca revani fazla soğumadan şerbetini döküp, çekmesini bekleyin. Biraz soğuyunca dilimleyerek servis yapın. Üzerine hindistan cevizi serpebilirsiniz. |
| 6 kahve fincanı Toz Şeker |
| 4 kahve fincanı Yoğurt |
| 7 kahve fincanı Un |
| 4 adet Yumurta |
| 1 kahve fincanı İrmik |
| 1 kahve fincanı Sıvı Yağ |
| 1 Kabartma Tozu (ya da karbonat) |
| 20 kadar ağartılmış badem |
| 1 fiske tuz |
| ŞURUBU İÇİN |
| 5 su bardağı Toz Şeker |
| 5 su bardağı Su |
| 2-3 damla Limon Suyu |
| Bu gibi tatlılarda pişen madde sıcak, şurup soğuk olmalıdır. Eğer pişen madde soğuk ise, o zaman şurubu sıcak dökülmelidir.  |
| Afiyet olsun...... |

 |