|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  |  | | **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...... | | |