

Hashasli Revani

Malzemeler

3 yumurta

1 su b. toz seker

1 su b. sut

1 su b. sivi yag

1 su b. irmik

1 su b. hashas

1.5 su b. un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Serbeti icin:

2 su b. seker

2 su b. su

Uzeri icin;

Krem santi veya kaymak

Yapilisi

Revani icin ilk olarak yumrta ve sekeri cirpin. Daha sonra diger malzemeleri de ekleyip 1-2 dk. daha cirpin. Cirptiginiz kek malzemelerini yagladiginiz borcama ya da kek kalibina dokun. Onceden isittiginiz 180 derece firinda pisirin. Kekinizin pisip pismedigini kurdan batirarak kontrol edin. Bu arada serbetinizi hazirlayin.

Kekiniz ilikken uzerine soguk serbeti her tarafina esit gezdirin. 1 saat kadar bu sekilde oda sicakliginda bekletin. Ardindan uzerine hazirladiginiz krem santiyi yayin veya arzuya gore kaymak ekleyin ya da hindistan cevizi serpin. Kare kare keserek servis yapin.