

Kremali Revani

Malzemeler

3 yumurta

1 cay b. toz seker

1 cay b. sut

1 cay b. zeytin yagi

2 cay b. irmik

2 tepeli cay b. un

1 paket kabartma tozu

1 limon kabugu rendesi

Bir fiske tuz

Kremasi icin:

3 su b. sut

2 yemek k. tepeli un

1 yemek k. nisasta

1 yemek k. dolusu hindistan cevizi

1 adet yumurta

3 yemek k. seker

1 tatli kasigi vanilya

Serbet icin:

2.5 su b. seker

3 su b. su

Birkac damla limon suyu

Yapilisi

Krema icin gerekli malzemeleri tencereye alip surekli karistirarak pisirin ve sogumaya birakin.

Gelelim revaniye: Yumurta ve sekeri krema kivamina gelene dek mikserle cirpin.

Yag ve sutu ekleyin. Irmik, un, limon kabugu rendesi, kabartma tozunu da ekleyip karistirin.

Yaglanip tepsiye dokun. 200 derecede kizarana kadar pisirin. Revani piserken serbeti ocaga koyun. 20-25 dakika kadar kaynatin.

Revaniyi once ustten ikiye bolun. Sonra her iki parcayi da ortadan ikiye bolun. Bunu butun olarak ikiye ayirmak zor oldugu icin yapiyoruz.

Kekin alt kismini, keki pisirdiginiz tepsiye yerlestirin. Sicak serbetin yarisini, kekin alt kisminin uzerine gezdirin.

Kremayi yeniden cirpip yayin. Kekin ust kismini da kremanin uzerine kapatın. Kalan serbeti de en uste gezdirin.

Dinlendirip fistikla susleyip servis edin.