

Limonlu Revani

Malzemeler

3 yumurta

1 su b. toz seker

1 su b. yogurt

1 su b.siviyag

1 su b. irmik

1 kahve fincani un

1 cay kasigi kabartma tozu

1 paket vanilya

1 limon kabugu

Serbet icin;

2 su b. su

2 su b. toz seker

1 limonun suyu

Yapilisi

Yumurta ve toz sekeri seker eriyinceye kadar yaklasik 5 dk. kadar cirpin.

Sirasi ile once sivi yag, sonra yogurt, irmik, un ve kabartma tozunu da ilave edip cirpmaya devam edin.

Limon kabugu ve vanilyayi da ekleyip 2-3 dk. daha cirpin. Cirparken hep ayni yone dogru cirpmaya dikkat edin.

Karisiminizi, pisireceginiz yaglanmis kabiniza bosaltip, onceden isitilmis 170 derece firinda alti ustu kizarana kadar pisirin.

Ilk 30 - 35 dakika firinin kapagini acmayin. Kurdan testi ile pisip pismedigini anlayabilirsiniz.

Revani piserken bir yandan da serbet icin su ve sekeri bir tencereye koyup seker eriyinceye kadar karistirin ve kaynamaya birakin.

Serbetinize limon suyunu ekleyip bir tasim daha kaynatin ve ocaktan alin.

Firindan cikardiginiz revaniye serbetinizi dokmeden once, hamur ilinmis olmalı. Catali revaninin birkac yerine batirdiktan sonra serbetinizi gezdirerek dokun.

Soguyunca dilimleyip ustunu hindistan cevizi ya da toz antep fistigi ile susleyip servis yapin.