

Revani

Malzemeler

4 yumurta

1,5 su bardagi yogurt

1 su bardagi seker

1 su bardagi un

1 su bardagi+2 yemek kasigi irmik

75 gram margarin

yarim limon suyu

1 paket kabartma tozu

vanilya

serbet icin

3,5 bardak seker

3,5 bardak su

limon suyu

Yapilisi

yumurta sarilari ve seker krema haline gelineceye kadar cirpilir. uzerine yogurt, limon suyu ve rendesi, elenmis un, irmik, eritilmis margarin, ve kabartma tozu eklenip karistirilir. yumurta aklari ayri bir kapta kar haline getirilir. her iki karisim birbirine yedirirler. ve yaglanmis firin kabina konulup 180 derece firinda 40-50 dk pisirilir.

birebir olcu ile hazirlanan serbet sogutulur. Soguk serbet firindan cikarilip ilitilmis keke dokulur. kek serbeti cekince sogutulup servis edilir