

Revani

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açılış 2/10

İrmikli, şerbetli klasik Türk tatlısı hafif ve ıslak dokusuyla sevilir.

Malzemeler

Hamur için

- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu

Şerbet için

- 2 su bardağı şeker
- 2.5 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Yapılışı

- Şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp limonla şerbeti soğutun.
- Revani için yumurta ve şekerini 3 dakika çırpın.
- Yoğurt, irmik, un ve kabartma tozunu ekleyin.
- Hamuru yağlı tepsiye döküp yüzeyi düzeltin.
- Revaniyi 180°C'de 28 dakika pişirin.
- Sıcak keke soğuk şerbet dökün, revani dağılmasın.

PÜF NOKTASI

Kek sıcakken soğuk şerbet dök. Kek soğumuşsa sıcak şerbet kullan. İkisi birden sıcak olursa kek hamur gibi kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne Hindistan cevizi serpip yanlarında çayla 11 dilimlerde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta