



Revani



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8-10 kişilik

Malzemeler:

Keki İçin:

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin

Şerbeti İçin:

- 2 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Üzeri İçin:

- Hindistan cevizi veya toz Antep fıstığı

Yapılışı:

1. Şerbeti Hazırlama:

1. Şekeri ve suyu bir tencereye alın, kaynamaya bırakın.
2. Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyin ve **5 dakika daha kaynatıp** ocaktan alın.
3. Şerbeti soğumaya bırakın.

2. Revani Kekini Yapma:

1. Yumurtaları ve şekeri köpük köpük olana kadar çırpın.



2. Sıvı yağı ve yoğurdu ekleyerek karıştırın.
3. Un, irmik, kabartma tozu ve vanilini ekleyerek **homojen bir hamur elde edene kadar karıştırın.**
4. Karışımı yağlanmış fırın kabına dökün.

3. Pişirme:

1. **Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30-35 dakika** üzeri kızarana kadar pişirin.
2. Fırından çıkardıktan sonra **ilk sıcaklığı geçince soğumuş şerbeti üzerine dökün.**
3. Şerbeti çekmesi için **30 dakika dinlendirin.**

4. Servis:

- Üzerine Hindistan cevizi veya Antep fıstığı serpererek servis edin.

>> **İpucu:** Daha aromatik bir tat için **şerbetin içine birkaç damla portakal suyu ekleyebilirsiniz.**

Kiraz'ın
Mutfağı