

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

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Şerbeti Hazırlama:

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

2. Revani Kekini Yapma:

- Yumurtaları ve şekeri köpük köpük olana kadar çırpın.

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

3. Pişirme:

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

4. Servis:

- Üzerine Hindistan cevizi veya Antep fıstığı serperek servis edin.

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

Kiraz'ın Mutfağı