RAMAZAN REVANİSİ

4 adet yumurta
Yarım su bardağı pudra şekeri
2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
2 su bardağı un
1 su bardağı ayçiçeği yağı
1 limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı kakao
Şerbeti İçin;
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Üzeri İçin;
1 çorba kaşığı hindistancevizi

Önce su ve şeker kaynatılır. Limon suyu katılır, 5 dakika sonra ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
Çukur bir kabın içinde yumurta ve pudra şekeri, bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine yoğurt ve sıvıyağ katılır, kısa süre karıştırılır.
Sonra irmik, un, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi ilave edilir, kısa süre daha karıştırılır.
Hazırlanan karışımın yarısı, bolca yağlanan fırın kabına dökülür.
Kalan karışıma kakao ve vanilya katılır karıştırılır. Beyaz karışımın üzerine ara ara kaşıkla bırakılır.
Fırın kabı önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, kabarıp kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan 2 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. Yaklaşık 2 saat şerbetinin çekmesi için dinlendirilir.
Kare şeklinde kesilir, hindistancevizi ile süslenerek servise sunulur.

Not: Kakao yerine gıda boyası ya da toz içecek kullanarak da ikinci renkteki hamur elde edilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1242 | Adı: Ramazan Revanisi | İndirme tarihi: 16.08.2025 - 13:11