KARAMELLİ REVANİ

4 adet yumurta
1 büyük çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
1 kase un
1 kase irmik
1 kase yoğurt
1 paket vanilua
2 paket kabartma tozu
Karamelli Şerbet için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım adet limon

1 su bardağı toz şeker ve yarım limon tencereye bırakılır. Kısık ateşte karıştırmadan açık kahverengi ve sıvı kıvama gelene kadar pişirilir.
Üzerine kalan 2 su bardağı şeker ve 3 su bardağı su ilave edilir. (karamel birden katılaşır)
Devamlı karıştırarak tamamen eriyene kadar pişirilir. Kaynama noktasına gelince ateş kısılır, 5 dakika sonra söndürülür.
Şerbet soğurken hamur hazırlanır; önce karıştırma kabına un, irmik, şeker, kabartma tozu ve vanilya bırakılır. Bir el çırpıcısıyla 2-3 dakika havalandırarak karıştırılır.
Üzerine sıvı malzemeler olan yoğurt, yumurta ve sıvıyağ iLave edilir. Pürüz kalmayana kadar karıştırılır.
Orta büyüklükte bir fırın tepsisi bol miktarda yağlanır ve hazırlanan revani hamuru dökülür, düzeltilir.
Fırın 5 dakika önce 170 derecede ısıtılır. Tepsi verilir ve yarım saat pişirilir.
Revaniye fırından çıktıktan 5 dakika sonra karamelli soğuk şerbet gezdirilir.
Şerbet çekince kare kare kesilerek ikram edilir.

Not: Karamelli şerbet yaparken karamelin ğzerine önce şeker eklenmelidir. Önce su bırakılırsa sıçramalar olabilir.