



## Revani

1 kek – 20 adet (dilimlerin boyutuna baęlı olarak)

Süre: yaklaşık 1 saat 15 dakika

### Malzemeler

#### **Keki için**

8,5 yemek kaşığı Türk yoğurdu (215 g)

110 g buğday unu

Bir limonun rendelenmiş kabuğu

190 g toz şeker

1 paket vanilya şeker (10 g)

18 yemek kaşığı ayçiçeği yağı (180 g)

1 paket kabartma tozu (20 g)

Bir tutam tuz

#### **Şerbeti için**

½ limonun suyu (22,5 g)




360 g toz şeker

400 ml su



Bir tutam tuz

## Yapılışı


### - Kekin hazırlığı

1. Yumurtaları, toz şekeri ve vanilya şekerini geniş bir kaba alın ve karışım açık renk alıp hacmi iki katına çıkana kadar 5-10 dakika çırpın.
2. Çırparken Türk yoğurdunu, ayçiçeği yağını ve limon kabuğu rendesini ekleyin.
3. Sonrasında çırpıma devam ederken buğday unu, irmik, kabartma tozu ve bir tutam tuzu ekleyin.  
 İrmik kullanırsanız daha ufalanan bir doku elde edersiniz.
4. Bir tart kalıbını ayçiçeği yağı ile hafifçe yağlayın ve hamuru ekleyin.  
 En az 28 cm'lik bir kelepçeli kalıp/fırın kalıbı/fırın tepsisi de kullanabilirsiniz. Daha küçük bir kalıp kullanırsanız kek çok yüksek olacaktır.
5. Tart kalıbınızı 175 °C'de fırına verin.
6. 20 dakika sonra dereceyi 150 °C'ye düşürün ve üzeri altın sarısı olana kadar 45 dakika daha pişirin.  
 Kekin içine batırdığınızda çatal, hamur yapışmadan çıkıyorsa kek pişmiştir.

### - Şerbet hazırlığı

1. Toz şeker, limon suyu ve bir tutam tuzu suya ekleyerek kaynatın ve 5 dakika kaynamaya bırakın.  
Şerbet kullanırsanız daha tatlı ve daha yapışkan bir tatlı elde edersiniz.
-  2. Şerbeti oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
-  Kekin fazla ıslak olmaması için yeterli soğutma önemlidir.

### - Kekin servise hazırlanması

1. Keki baklava şeklinde (önce dikey, sonra çapraz çizgiler) kesin ve şerbeti bir kaşıkla kekin üzerinde gezdirin.  
 Kekin artık şerbeti emmediğini fark ederseniz, şerbet dökmeyi bırakın.
2. Revaniyi tamamen soğumaya bırakın.



## **PÜF NOKTASI**

Revaniyi hazırladıktan sonra buzdolabında 5 güne kadar saklayabilirsiniz.

## Besin değeri (1 dilim)

Enerji (kcal)	246
P (g)	2,2
Y (g)	9,1
KH (g)	38,6
KH porsiyonu	yaklaşık 3,1