



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

## Süße Grießspeise

Revani



4 Eier  
1 ½ Gläser Zucker  
1 ½ Gläser Grießmehl  
1 ½ Gläser Joghurt  
1 ½ Gläser Mehl  
2 Pkg Backpulver  
Eine feingehobelte Zitronenschale  
1 ½ Kaffeetasse Öl  
Für den Sirup:  
2 ½ Gläser Zucker  
3 Gläser Wasser  
Saft einer ½ Zitrone

- # Zuerst 2 Gläser Zucker, 2 ½ Gläser Wasser zum kochen bringen, Zitronensaft hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen und anschließend vom Herd nehmen.
- # Während dem Abkühlen den Vanilleteig zubereiten.
- # Ei und Zucker ca. 5 Minuten mit dem Mixer verquirlen.
- # Zuerst Joghurt, Öl dann Mehl, Backpulver, Grießmehl und gehobelte Zitronenschale hinzugeben und mischen.
- # Diese Mischung in die reichlich eingeeölte Backblech geben.
- # Bei 175 Grad in den lauwarmen Backofen geben und 25 Minuten backen.
- # Auf die warme Revani den kalten Sirup übergießen.
- # Mindestens 5 Stunden ruhen lassen, quadratisch zuschneiden und servieren.

**Tipp:** Wenn das Revanimehl zubereitet wurde ohne Wartezeit direkt in den Backofen geben.