



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

## Revani di Ramadan

Ramazan Revanisi



4 uove mezzo bicchiere di zucchero semolato  
Due bicchieri di yogurt  
1 bicchiere di semolino  
Due bicchieri di farina  
Un bicchiere olio di girasole  
Un succo di limone  
Una bustina di vaniglia  
Due bustine di lievito in polvere  
2 cucchiai di cacao  
Per lo sciroppo;  
Tre bicchieri di zucchero  
Due bicchieri d'acqua  
Un cucchiaio succo di limone  
Per la sopra;  
Un cucchiaiodi cocco

# Primamente si bolliscono zucchero ed acqua. Si aggiunge succo di limone. Si leva dopo 5 minuti dal fuoco e si lascia a freddare.

# In una ciotola profonda si mettono uova e zucchero semolato si micelle amo finchè diventano bianchi. Poi con la sopra aggiungono yogurt e olio vegetale e si miscelano.

# Poi si ggiungono semolino, lievito in polvere, grattugiamiento sbucia di limone e si miscelano.

# La metà di miscelata svuota nel vassiaio oliato.

# Nell'altra meta si aggiungono cacao e vaniglia miscelano e poi con il cucchiaio si lasciano sopra della prima miscelata.

# Lo stampo del forno si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi. Si cucina no finchè arrossiscono e gonfiano bene.

# 3 minuti dopo aver tolto dal forno si mette lo sciroppo freddo. Si lascia a riposare circa per 2 ore per succhiare lo sciroppo.

# Poi si tagliano in quadrato e alla sopra si pizzica il cuoco.

Nota: Per dare il colore al secondo impasto si possono usare anche colorante alimentare o polvere di bevande per il posto di cacao.