



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

---

## Revani

Revani



4 uova  
1,5 bicchieri di zucchero a polverato  
1,5 bicchieri di semolino  
1,5 bicchieri di yogurt  
1,5 bicchieri di farina  
2 bustine di polvere lievitante  
Conchiglie di limone grattugiato finemente  
1,5 tazzine di caffè olio vegetale  
Per lo sciroppo;  
2,5 bicchieri di zucchero  
3 bicchieri di l'acqua  
Mezzo succo di limone

- # Prima si bolisce 2 bicchieri di zucchero con 2,5 bicchieri d'acqua. Dopo bollito s'aggiunge succo di limone. Dopo bollito insieme per 5 minuti si lascia a freddare.
- # Durante freddamento lo sciroppo si prepara l'impasto di revani.
- # Uova e zucchero si mescola con miscelatore per 5 minuti.
- # Prima s'aggiungono e miscelano yogurt e olio vegetale, poi s'aggiungono farina, polvere lievitante, semolino e grattugiato conchiglie di limone.
- # La miscelata si svuota nel vassoio oliato.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 25 minuti.
- # Si mette lo sciroppo freddo sopra del revani caldo.
- # Si lascia a riposare minimo per 5 ore e poi si fette in quadrato
- # Servirsi.

**Nota:** L'impasto di revani dopo aver preparato deve essere inserito nel forno senza aspettarsi.