



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Рамадан Реваниси

Ramazan Revanisi



4 яйца
0,5 стакана сахарной пудры
2 стакана йогурта
1 стакан манной крупы
2 стакана муки
1 стакан подсолн. масла
Цедра одного лимона
1 пакетик ванилина
2 пакетика разрыхлителя
2 ст.л. какао
Для сиропа:
3 стакана сахара
2 стакана воды
1 ст.л. сока лимона
Посыпать сверху:
1 ст.л. кокосовой стружки

- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # Взбить до состояния белой пены яйца и сахарную пудру, добавить йогурт и масло, взбить.
- # Затем добавить манную крупу, муку, разрыхлитель, цедру лимона, хорошо взбить.
- # Половину теста вылить в хорошо смазанную маслом форму.
- # В оставшееся тесто добавить какао и ванилин. Ложкой выложить на белую часть оставляя промежутки.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до готовности.
- # Достать из духовки и через 2 минуты полить холодным сиропом. Оставить на 2 часа.
- # Порезать квадратиками, подавать посыпав сверху кокосовой стружкой.

Вместо какао можно использовать пищевые красители.