



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

Ревани (Сладкий Пирог)

Revani



4 яйца
1,5 стакана сахара
1,5 стакана манной крупы
1,5 стакана не сладкого йогурта
1,5 стакана муки
2 стол.ложки гашёной соды
Мелко натёртая корочка одного лимона
1 стакан раст.масла
Для сиропа:
2,5 стакана сахара
3 стакана воды
Сок половины лимона

- # Вскипятить 2,5 стакана воды с 2 стаканами сахара, добавить лимон.сок, покипятить ещё 5 минут, поставить остужать.
- # Пока остывает сироп, приготовить тесто.
- # Сахар и яйца взбить миксером 5 минут.
- # Добавить йогурт, раст.масло, муку, соду, ман.крупку, натёрт.лим.корочку, перемешать.
- # Тесто вылить на смазанный маслом противень.
- # Запекать в разогретой духовке 25 минут, при температуре 175.
- # На горячий ревани полить холодный сироп.
- # Дать пропитаться 5 минут, порезать квадратными кусочками. Подавать к столу.

Пирог нужно запекать сразу же, как будет готово тесто.