



## 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. крупу, 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.