

# Şevani

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açılış 2/10

İrmikli, şerbetli klasik Türk tatlısı hafif ve ıslak dokusuyla sevilir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 1 su bardağı İrmik
- 1 su bardağı Un
- 1 su bardağı Şeker
- 3 adet Yumurta
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 paket Kabartma tozu

### Şerbet için

- 2 su bardağı Şeker
- 2.5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılışı

- Şeker, su ve limon suyunu 8-10 dakika kaynatıp şerbeti soğumaya bırakın.
- Yumurta ile şekeri köpürene kadar çırpıp yoğurdu ekleyin.
- İrmik, un ve kabartma tozunu ekleyip pürüzsüz kek harcını hazırlayın.
- Harç tepsiyi önceden 180°C ısıtılmış 25-30 dakika pişirin.
- Sıcak kevaninin üstüne soğuk şerbeti döküp en az 1 saat dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Kek sıcakken soğuk şerbet dök. Kek soğumuşsa sıcak şerbet kullan. İkisi birden sıcak olursa kek hamur gibi kalır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne Hindistan cevizi serpip yanlarında çayla 11'likim halinde sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

