

Παραδοσιακή συνταγή (γλυκό): **Ρεβανί**

Υλικά:

1 φλιτζάνι τσαγιού βούτυρο γάλατος ή βιτάμ
1/2 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη
6 αυγά
ξύσμα λεμονιού
2 φλιτζάνια τσαγιού σιμιγδάλι
1 φλιτζάνι τσαγιού αλεύρι
3 κουταλάκια μπεικιν παουντερ
3 φλιτζάνια τσαγιού ζάχαρη για το σιρόπι
3 φλιτζάνια τσαγιού νερό λίγη βανίλια

Εκτέλεση:

Δουλεύετε το βούτυρο με τη ζάχαρη και προσθέτετε τα αυγά, τα δουλεύετε συνέχεια με σπάτουλα, προσθέτετε το ξύσμα λεμονιού και το σιμιγδάλι αναμιγμένο με το αλεύρι καθώς και την μπεικιν παουντερ και ανακατεύετε καλά στρώνετε την μάζα σε βουτυρωμένο ταψί. Ψήνετε το ρεβανί σε μέτριο φούρνο για 40 - 45 λεπτά, αφού το βγάλετε το αφήνετε να μισοκρυώσει.

Για το σιρόπι βράζετε για 5 λεπτά το νερό με την ζάχαρη και την βανίλια.

Ποτίζετε το ρεβανί με το σιρόπι ρίχνοντας το σιγά σιγά και από λίγο σε όλα τα σημεία κόβετε το γλυκό σε κομμάτια για να πει το σιρόπι.

Μπορείτε να το σερβίρετε με κρέμα σαντιγί ή παγωτό.