



## REVANI (GRIESMEELCAKE)

*Revani\* is een populaire, luchtige griesmeelcake uit de Turkse en Griekse keuken, vaak op smaak gebracht met citroen- of sinaasappelrasp en doordrenkt met een zoete suikersiroop. De cake wordt traditioneel gemaakt met yoghurt en griesmeel, gebakken, en vervolgens koud overgoten met warme siroop voor een sappige textuur. Bron: Ellouisa*



### Ingrediëntenlijst (voor het deeg)

- 175 gr Lelie's Griesmeel (fijn)
- 200 gr Lelie's Tarwebloem
- 4 eieren
- 150 gr suiker
- 175 ml zonnebloemolie
- 1 zakje bakpoeder
- 175 ml volle yoghurt
- geraspte schil van 1 citroen.


### Ingrediëntenlijst (voor de siroop)

- 200 ml water
- 175 gr suiker
- 1 el citroensap

### Bereiding

- Mix de eieren met de suiker tot het licht en luchtig is (zo'n 5 minuten).
- Mix dan zonnebloemolie, citroenrasp en volle yoghurt erdoor.
- Voeg bloem, bakpoeder en griesmeel toe en mix er ook doorheen.
- Giet dit mengsel in een ingevette bakvorm. Bij voorkeur een rechthoekige van 25x30 cm en bak op 175 °C (heteluchtoven 160°C) voor ca. 35-40 min.
- Maak ondertussen de siroop door het water met de suiker en citroensap in een pannetje aan de kook te brengen.
- Goed roeren en zo'n 10 min. op laag vuur laten pruttelen (wel goed roeren) tot de suiker is opgelost en je een dikkere siroop hebt.
- Laat dit afkoelen tot kamertemperatuur ca 21 °C.
- Na het bakken de cake ook tot kamertemperatuur af laten koelen.
- De cake met een ruitpatroon insnijden en de siroop er met een lepel over scheppen.
- Laat helemaal afkoelen en je kunt de cake aansnijden!

### Tot Slot

- Zie ook  [https://www.youtube.com/watch?v=qbu0Z\\_Ly-Tk](https://www.youtube.com/watch?v=qbu0Z_Ly-Tk)
- \*) Revani, onder andere ook basbousa, namoura en hareseh genoemd, is een traditioneel cakeachtig gebak in het Midden-Oosten, Noord-Afrika, de Balkan en de Kaukasus. Het van oorsprong Egyptische gebak is ingeburgerd in onder andere de Turkse keuken, Syrische keuken, Griekse keuken en de Azerbeidzjaanse keuken.