

Findliki Revani Tatlisi

Ingédients **verre de 250 ml**

3 oeufs

1 verre de sucre en poudre

1 verre d'huile

1 verre de yaourt nature

1 verre et demi de semoule moyenne **pas les graines de couscous**

1 verre de farine

1/2 verre d'amandes en poudre

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

sirop tout comme Anissa je trouve qu'il y a trop de sirop je n'ai utilisé qu'un peu plus de la moitié de la quantité finale

2 tasses et demie de sucre

3 verres d'eau

1/2 citron

Fouetter les sucres avec les oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Ajouter les autres ingrédients sauf la levure

Fouetter puis ajouter la levure et mélanger jusqu'à incorporation de la levure

Beurrer et fariner un moule de 25X21 pour Anissa **pour ma part j'ai utilisé un moule rectangulaire en alu jetable de 32x26 que j'ai beurré**

Verser la préparation **j'ai parsemé des amandes concassées**

Cuire four chaud 180° jusqu'à ce que la pointe du couteau ressorte sèche

Pendant la cuisson du gâteau préparer le sirop

Dans une casserole mettre l'eau, le sucre et le demi citron

Cuire jusqu'à l'obtention d'un sirop semi épais

Hors du feu retirer le citron et le presser dans le sirop obtenu

Mélanger et laisser tiédir

Laisser refroidir le gâteau et y verser en plusieurs fois le sirop

Laisser reposer environ 3h avant de découper