



Υλικά

- 180 γρ. ζάχαρη
- 250 σμιγδάλι χοντρό
- 200 γρ. γιαούρτι
- 4 αυγά
- Μισό κ.γλ. σόδα διαλυμένο σε χυμό από 1 πορτοκάλι
- Το ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 250 γρ. βούτυρο λιωμένο
- Μισό φλιτζάνι αμύγδαλα ασπρισμένα και ψιλοκομμένα
- Για το σιρόπι
- 2 φλιτζάνια ζάχαρη
- 2 φλιτζάνια νερό
- 1 κ. σ. χυμό λεμονιού

Διαδικασία

Βάζουμε σε ένα μπολ τη μισή ποσότητα ζάχαρης το σιμιγδάλι και το γιαούρτι ανακατεύουμε το μίγμα και σκεπάζουμε με πλαστική μεμβράνη. Αφήνουμε το σιμιγδάλι να φουσκώσει για 1 ώρα τουλάχιστον.

Κατόπιν προσθέτουμε το βούτυρο το πορτοκαλόχυμο με τη σόδα το ξύσμα πορτοκαλιού και τα ανακατεύουμε. Χτυπάμε τα αυγά με την υπόλοιπη ζάχαρη. Ενώνουμε τα δυο μίγματα στρώνουμε το μίγμα σε βουτυρωμένο ταψί και αλευρωμένο. Πασπαλίζουμε με τα αμύγδαλα. Ψήνουμε το ραβανί στους 180 βαθμούς για 40 λεπτά. Εν τω μεταξύ σε ένα κατσαρολάκι βράζουμε όλα τα υλικά για το σιρόπι για 10 λεπτά. Κόβουμε το γλυκό μόλις το βγάλουμε από το φούρνο και το σιροπιάζουμε. Θα πρέπει να είναι και τα δύο ζεστά (και όχι καυτά), και το σιρόπι και το γλυκό, όταν γίνει το σιρόπιασμα.