



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABAM İÇİN REVANI

3 adet yumurta
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
3 su bardağı un
1 limn kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tutam tuz
Şurubu için:
3 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
1 dilim limon

Şurup için tencereye şeker, su ve limon dilimi konur. Kaynama noktasına geldikten sonra kısık ateşte 10 dakika kaynatılır, ateşten alınır. Karıştırma kabında şeker ve yumurta, şeker eriyene kadar çırpılır. Üzerine diğer hamur malzemeleri katılır, pürüzsüz kıvam alana kadar karıştırılır. Küçük fırın tepsisi bol miktarda sıvı yağ ile yağlanır. Karışım tepsiye dökülür, önceden ısıtılmış 190 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat sonra servise sunulabilir.

[ML® Kolay Havuç Dilimi için tıklayın](#)