



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM AROMALI REVANI

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı irmik
1 su bardağı un
1 su bardağı eritilmiş margarin
1 su bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı dolmalık üzüm
1 tüp badem aroması
1 adet kabartma tozu
1 adet vanilya
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 kase file badem

Revanınin hamurunu hazırlamak için yumurtaları, margarini, yoğurdu bir kap içerisinde çırpın badem aromasını ve üzümü katıp karıştırın, yağlanmış tepsiye dökün. Üzerini file badem ile süsleyin. Revani kızarıp fırından çıktıktan sonra sıcak revaniye ılık şerbetini dökün; şerbetini çekene kadar üstünü kapatıp dinlendirin.

