



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ REVANİ

3 adet yumurta
1,5 çay bardađı irmik
1,5 çay bardađı un
1,5 çay bardađı yođurt
1 ay bardađı Őeker
1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardađı dövülmüŐ ceviz
1 limon kabuđu rendesi
1 paket kabartma tozu
Őerbet için:
3 su bardađı su
3 su bardađı Őeker
Yarım limon suyu

nce Őerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Yumurta, Őeker, yoğurt iyice çırpılır. zerine limon kabuğu rendesi, un, irmik, kabartma tozu ve Őeker eklenir, karıŐtırılır. En son iri dövülmüŐ ceviz katılır. Bol yağlanmış, orta büyüklükteki fırın tepsisine karıŐım dökülür. Önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında pembe renkte piŐirilir. Sıcak tatlıya soğuk Őerbet gezdirilir. Őerbeti çekince kare kare kesilir, servise sunulur.

[ML® Portakallı Dökme Tatlı için tıklayın](#)