



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FAS USULU REVANI

4 adet yumurta
1 ay bardağı Őeker
3 adet portakal
1 ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı toz kişniş
Yarım tatlı kaşığı zerdeçal
1 paket kabartma tozu
200 gr irmik
100 gr un
Üzeri için:
Badem
Şerbet için:
1 su bardağı bal
1 su bardağı Őeker
1,5 su bardağı Őeker
1 dilim portakal kabuğı
1 adet yıldız anason
Yağlamak için:
2 orba kaşığı tahin

İrmik, Őeker, kabartma tozu, un, kişniş ve zerdeçal bir kaba konur karıştırılır. Diğeri bir kapta yumurta, portakal suyu ve sıvıyağ çırpılır. İki kase birleştirilir. Fırın kabına yağ gibi tahin sürölür. Karışım dökölür ve düzeltilir. Her dilime denk gelecek şekilde bütün bademler yerleştirilir. 170 derece fırında 30-35 dakika pişirilir. Şerbet malzemesi bir araya getirilir, kısa süre kaynatılır. İlık hamura ılık şerbet gezdirilir. Bademler dilimlerin ortasında kalacak şekilde dilimlenir. Şerbeti çekince servise sunulur.