



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREM ŞANTİLİ REVANİ

3 kahve fincanı şeker  
3 kahve fincanı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
3 kahve fincanı irmik  
3 kahve fincanı sıvı yağ  
3 kahve fincanı un  
1 paket Vanilya  
1 paket krem şanti  
4 adet yumurta

Tüm malzemeleri hamur haline getirip yağlanmış fırın kabına döküp üzeri kızarıncaya kadar 170 derecedeki fırında pişiriyoruz. Pişen revaniye önceden hazırladığımız şerbeti döküp soğumaya bırakıyoruz. Soğuduktan sonra üzerine krem şantiyi sürüp bol fındık veya arzuya göre fıstık ya da cevizle süslüyoruz.

---