



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU REVANİ

<https://www.bosch-home.com/tr>

3 yumurta  
3 fincan yağ  
3 fincan irmik  
3 fincan yoğurt  
1 fincan un  
3 fincan şeker  
2 limonun rendenmiş kabuğu  
Yarım paket kabartma tozu  
Yarım paket vanilya  
Şerbet için:  
2 su bardağı su  
2 su bardağı şeker  
1 limonun suyu

Şerbet için su ve şekeri bir kapta kaynatın. Limon suyunu ekleyip ocaktan alın ve bir kenarda ılınmaya bırakın. Revani hamuru için önce yumurtaları şekerle bir kaba alıp mikserle çırpın. Yağ, yoğurt, irmik, un ve kabartma tozunu ekleyip tekrar çırpın. En son limon kabuğu ve vanilyayı ekleyip çırpın. Karışımı yağlanmış tepsiye boşaltıp 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından alıp üzerini çatalın ucuyla birkaç yerinden delin. Limonlu şerbeti üzerine gezdirerek dökün. Şerbetini çekinceye ve soğuyuncaya kadar bekletip dilimleyerek servis yapın.