



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU REVANİ

4 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1 limon kabuğu rendesi
1 limon suyu
1 çay bardağı su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti için
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limon suyu

Yumurta ve şekeri çok iyi bir şekilde çırpın. Üzerine diğer sıvı malzemeleri ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Un, irmik, limon kabuğu, kabartma tozu, karbonat ve vanilyayı da içine ilave ederek yavaş yavaş çırpın. Son olarak 1 limonun suyunu da koyun ve bu karışımı yağlanmış kalıbın içine dökün. 180 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Bu arda şerbetini hazırlamak için şeker ve suyu kaynatıp içine limon suyunu ekleyin. Soğutun ve fırından çıkan revaninin üzerine dökün.