



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU REVANİ

- 3 adet yumurta
- 3 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 paket margarin
- 1 fincan un
- 1 su bardağı irmik
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 limonun kabuğu
- 1.5 adet limon suyu
- 2 su bardağı su

Yumurtalarla şekeri 3-4 dakika çırpıyoruz. Yoğurdu, irmiği, margarini ekleyerek çırpma işlemine devam ediyoruz. Hep aynı yönde çırpmaya devam edelim. Daha sonra içine unu ve kabartma tozunu eleyerek koyalım. En son olarak vanilyayı, rendelenmiş limon kabuğunu ve limon suyunu ekleyelim. 170 derecelik fırında yaklaşık 40 dakika pişiriyoruz fakat ilk 30 dakika fırının kapağını açmıyoruz. (şerbet için 2 su bardağı şeker, 2 su bardağı su, 1 limon suyu) Şerbetin de tatlıyı fırına vermeden önce kaynamış olması gerekiyor. Fırından çıkan tatlımız ılık olacak şekilde şerbetini dökelim.

