



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA USULÜ REVANİ

5 adet yumurta
1/2 su bardağı şeker
1 su bardağı un
3 yemek kaşığı eritilmiş margarin
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı süt
400 gr krema
1 su bardağı şeker

Yumurtaların aklarını ayırın ve şekerle birlikte mikserle iyice çırpın. Yumurta sarılarını ayrı bir kasede çırpın. Yumurta aklarının içine sarılarını ekleyin ve çırpıma devam edin. Bu arada azar azar eritilmiş margarin ekleyin. Krema kıvamına gelince un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyin karıştırın. Büyük kare borcamı yağlayın ve hazırladığınız hamuru boşaltın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Bu sırada üzeri için gerekli malzemeleri derin bir kaba alın ve mikserle çırpın. Tatlı fırından çıktıktan sonra 5 dakika dinlendirin ve sosu üzerine dökün. İçini çekmesi için dinlendirin.
