



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANİ

15 adet Yumurta
300 gr. irmik
350 gr. un
150 gr. şeker
Biraz rendelenmiş limon kabuğu
Vanilya

Yumurtalar şekerle birlikte kısık ateşte ılık olana kadar ısıtılır ve mikserde kabartılır. Sonra ılık yumurta harcı, un, irmik, limon kabuğu ve vanilya hep beraber karıştırılır. Daha sonra hafif yağlanmış tepsiye dökülerek fırında pişirilip, şurubu soğuk olarak üzerine dökülür.

[ML® Portakallı Dökme Tatlı için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 12.08.2022