



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## REVANİ

Şennur KISACIK - Tuğba KAYA

- 3 Adet yumurta
- 4 kahve fincanı un
- 5 kahve fincanı un
- 4 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu

Şeker ile yumurta beyazlayana kadar çırpılır ve üzerine yoğurt ilave edilir. Daha sonra un ve kabartma tozu ilave edilerek 170 derece' de kızdırılmış fırında pişirilir. Şerbeti : 8 kahve fincanı şeker ve 10 kahve fincanı su kaynatılır. Vanilya, 1-2 damla limon bir kibrit kutusu kadar margarin ilave edilerek kaynatılır. Kek ve şerbet ılık iken dökülür. Şerbetini çekince üzerine krem şanti sürülür. İsteğe göre meyve ile süslenir. (Kivinin daha çok yakışacağından emin olabilirsiniz).

[ML® Amasya Tatlısı için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 09.03.2021