



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANI

6 kahve fincanı toz şeker
4 kahve fincanı yoğurt
7 kahve fincanı un
4 adet yumurta
1 kahve fincanı irmik
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 kabartma tozu
20 adet badem
1 fiske tuz
Şurubu İçin;
5 su bardağı toz şeker
5 su bardağı su
2-3 damla limon suyu

Önce şekerle suyu kaynatıp kıvama gelince 2-3 damla limon suyu damlatarak ateşten alıp soğumaya bırakın. Diğer tarafta yumurtaları şeker ve yoğurt ile çırpıp, geri kalan malzemeyi ekleyin. Kek kıvamında bir hamur elde edin. Yağlanmış tepsiye dökerek 200 derece önceden ısıtılmış fırında kızartın. Fırından çıkınca revani fazla soğumadan şerbetini döküp, çekmesini bekleyin. Biraz soğuyunca dilimleyerek servis yapın, üzerine hindistancevizi serpebilirsiniz.

[ML® Revani için tıklayın](#)



Fotoğraf "hacı karagöz" tarafından gönderildi. 21.08.2020