



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANI

Malzemeler

- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı irmik
- 3 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Şurup malzemesi
- 3 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 1 çay kaşığı limon suyu

Çukur bir kapta yoğurt, yumurta ve şekeri iyice çırpın. Un, irmik, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyerek karıştırın. Karışımı yağlanmış tepsiye dökün. 150 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Fırını önceden ısıtmayın. Diğer tarafta şeker ve suyu kaynatın. Limon suyunu ilave edip ocaktan alın. Fırından aldığınız sıcak revaninin üzerine sıcak şerbeti dökün. Soğuk servis yapın.

[ML® Benli Nursah için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.07.2021