



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## REVANİ

8 yumurta  
100 gram irmik  
150 gram şeker  
200 gram un  
çok az miktarda margarin  
Şerbeti için:  
1 litre su  
1 kg. şeker  
3 damla limon suyu

Yumurtaları kralım, sarısı ile akını ayıralım. Beyazını mikserde çırpalım, şekerini kaşık kaşık çırpığımız yumurta akına yedirelim. Karıştırmaya devam ederek, sarılarını da ilave edelim. Kalan malzemeyi de katalım. Tepsiyi çok az bir yağla yağlayalım. Elde ettiğimiz karışımı bastırarak tepsiye yayalım. Önceden ısıtılmış fırında, revaniyi 40 dakika pişirelim. Şurup malzemesini kaynatalım. Fırından çıkarınca üzerine ılık şurubu dökelim. Soğuyunca servis yapalım.

[ML® Akgül Tatlısı için tıklayın](#)

