



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YER FISTIKLI REVANİ

3 adet yumurta
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı iri dövülmüş yer fıstığı
Şurup için:
2,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Şurup malzemesi kaynatılır, soğumaya bırakılır.Yumuşak tereyağı, yumurta ve şeker mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine diğer revani malzemeleri katılır. Bolca yağlanmış fırın tepsisine dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kabarıp, kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şurup gezdirilir. Şurubu çekince kare kesilir.
