



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ REVANİ

100 gram badem
2 su bardağı un
1 çay bardağı şeker
1 paket kabarma tozu
1 paket vanilya
100 gram eritilmiş tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağı
3 çorba kaşığı yoğurt
4 yumurta
1 su bardağı irmik
Şerbeti için:
2,5 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker
Yarım limon suyu

Yoğurma kabının içinde un, şeker, yumurta, vanilya, yoğurt, kabartma tozu ve yağı iyice çırpın güzel bir hamur elde edin. Son olarak üzerine koymak için badem ayırıp kalanını kıyın ve hamurun içine ekleyip hemen karıştırın. Dikdörtgen şekiller kalıba döküp üzerine kalan bademleri dizip fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp sıcak şerbetini dökün ve soğumaya bırakın. Dilimleyip servis tabaklarına aktarın.