



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAĞDAT REVANİSİ

6 adet yumurta
3 su bardağı irmik
1 paket margarin
Yarım limon suyu
1 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
Şurup için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 dilim limon

Önce şurup hazırlanır; Tencereye şeker, limon dilimi ve su konur. Kıvam alana kadar kaynatılır, soğumaya terk edilir. Yumuşak margarin ve irmik yoğrulur. Yumurtalar ilave edilir. Mikserle 5 dakika kadar karıştırılır. Limon kabuğu rendesi, limon suyu ve kabartma tozu katılır, kısa süre daha çırpılır. Karışım bol margarinlenmiş fırın kabına dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kabarıp, kızarana kadar pişirilir. Sıcakken soğuk şurup gezdirilir.

[ML® Ramazan Revanisi için tıklayın](#)[ML® Bağdat Sütlacı için tıklayın](#)

[ML® Bağdat Sütlacı \(görsel\)](#)

[ML® Ramazan Revanisi \(görsel\)](#)