



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ AŞK REVANİSİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 3,5 Su Bardağı su
- 1 Su Bardağı irmik
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 1 Paket kabartma tozu
- 3,5 Su Bardağı şeker
- 1 Su Bardağı içi için dövülmüş ceviz
- 1 Paket vanilya
- 4,5 Damla damla limon
- 4 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Su Bardağı sıvıyağ

Önce yumurta ve şekeri iyice çırpın sonra irmik yoğurt yağ koyup karıştırın ardından un vanilya ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın sonra yağlanmış fırın tepsisine koyup önceden ısıtılmış fırına koyun kızarıncaya kadar bekleyin fırından çıkar çıkmaz soğutulmuş şerbeti üzerine döküp bekletelim sonra servis edin.