



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ REVANİ

MALZEMELER

3 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı şeker
1 su bardağı ceviz
1 ay kaşığı karbonat
2 su bardağı irmik
1 su bardağı un
ŞERBET İÇİN
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1/2 adet limonun suyu

HAZIRLANIŞI

Önce yağ, yumurta, şeker, süt çırpılır. Un, irmik ve kabartma tozu ve ceviz daha sonra eklenir. Yüksek kenarlı bir payreks kaptaki çok başarılı oluyor. 170° de 45 dakika pişirin. Şerbetini 20 dakika kadar kaynatın ve içine limon suyu ekleyin. Soğumaya bırakın. Sıcak revaninin üzerine dökün. Revani sıcak, şerbet soğuk olacak.

[ML® Revani için tıklayın](#)