



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ REVANİ

4 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1,5 su bardağı un
1 su bardağı irmik
1 çay bardağı ceviz içi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı süt
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limon

Yumurta ile şekeri altı dakika çırpın. Üzerine süt, irmik, ceviz, kabartma tozu, vanilya ve unu ilave edip yağlanmış, unlanmış fırın kabına döküp 170 derecede önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Şerbet için su ve şekeri kaynatın. Üç dakika kaynayınca ocaktan alıp limon suyu sıkın ve soğumaya bırakın. Fırından çıkan tatlının üzerine şerbeti dökmeden önce dilimleyin, sonra şerbeti dökün. Ceviz serperek servis yapın.