



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ REVANİ

3 adet yumurta
1 kase yoğurt
1 kase sıvıyağ
1 kase çilek
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı irmik
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Şerbet için:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limon

Şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Hamuru hazırlamadan önce çilekler minik minik doğranır. Yumurta, pudra şekeri mikserle bir kaç dakika çırpılır. Çilek dışında ki diğer malzemeler ilave edilir, kısa süre karıştırılır. En son çilek ilave edilir. Kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır. Bol yağlanmış fırın kabına dökülür. 170 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra şerbet gezdirilir. Kare kare kesilir. Şerbeti çekince ikram edilir.