



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI REVANİ

1 su bardağı un
1.5 su bardağı toz şeker
1.5 su bardağı irmik
1 paket vanilya
1 adet limon kabuğu rendesi
2 adet kırmızı elma
3 adet yumurta
1 ay bardağı süt
Şerbeti:
4 su bardağı toz şeker
6 su bardağı su
1 orba kaşığı limon suyu

Şeker ve suyu 15 dakika kaynatıp limon suyunu ilave edin ve 2 dakika sonra ocaktan alın. Un, toz şeker, irmik, vanilya ve limon kabuğu rendesini harmanlayın. Üzerine rendelenmiş elma, yumurta ve süt ilave edip çırpın. Yağlanmış kalıba döküp 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbeti üzerine gezdirin.