



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİKLİ REVANİ

THY Skylife

15 yumurta  
400 gr un  
300 gr şeker  
10 gr kabartma tozu  
20 gram ovaleks  
100 gr irmik  
150 gr taze erik

15 yumurtayı bir tencereye kırın ve köpürene kadar çırpın. Kıvama geldikten sonra un, şeker, kabartma tozu ve ovaleksi ilave edin ve özleşene kadar çırpın. Sonrasında irmik ilave edin ve karıştırın. Hazırlamış olduğunuz karışımı dibini yağladığınız tepsiye dökün. 200° C ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Su ve şekerden hazırladığınız şerbete erik ilave edin ve kaynatın. Erikler dağılmadan çıkartın. Revani piştikten sonra erikle yaptığınız şerbeti revaninin üzerine yavaş yavaş dökün. Eriklerle süsleyerek servis edin.

