



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FERAH REVANİ

3 adet yumurta
1 su bardağı irmik
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı un
2 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
Şerbet için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı şeker
Yarım limon suyu
Üzeri için:
Dondurma

Önce şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Yumurta çırpılır, üzerine diğer malzemeler katılır. Orta büyüklükte fırın tepsisi yağlanır, karışım dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca yüzeyine bıçakla delikler atılır. (şerbeti iyi sindirmesi için) Ilık şerbet dökülür. Şerbeti tam çekince kare kare kesilir. Dondurma eşliğinde servise sunulur.