



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ REVANİ

4 yumurta
1 su bardağı irmik
1 su bardağı yoğurt
2.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 limon
1 çay bardağı kıyılmış badem
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı hindistancevizi
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı şeker su

Çırpma kabının içinde yumurta ve 1 çay bardağı şekeri iyice çirpin. İçine limonların kabuklarını rendeleyip ekleyin. Bir limonun suyunu sıkıp yoğurtla karıştırın ve karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Üzerine unu, irmiği, kabartma tozunu ve vanilyayı dökün. Karışımın içine Hindistan cevizi de ekleyip fazla karıştırmadan kalıbın içine başaltın ama istenirse son olarak kıyılmış çiğ bademi boşaltıp bu karışımı yağlanmış, unlanmış bir kabın içine aktarın. 170 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada şerbetini yapıp fırından alır almaz sıcak olarak üzerine döküp 5 dakika daha fırına verin. İstenirse üzerine tekrar limon suyu gezdirilip Hindistan cevizi serpilir. Soğuk ikram edin.