



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İKİ RENKLİ REVANİ

3 adet yumurta
1 çay kaşığı tozşeker
3 çay kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı un
3 çay bardağı irmik
2 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı hindistancevizi
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Çeyrek limon suyu

Serbeti hazırlayın. Kaynatıp sogumaya bırakın. Yumurtaları sekerle iyice cirpin. Yoğurt ve siviyağ ekleyin ve karıştırın. Unu, irmigi ve kabartma tozunu katıp karıştırın. Yağlanmış ve dibine seker serpilmiş borcama karisimi bosaltın. Onceden isitilmiş 200 C de ustü ve alti kızarana kadar pisirin. - Buz gibi sogumus serbeti tatlinin uzerine dokun. Tatli serbeti cekip iyice sogudugunda bir bardak yardimi ile yuvarlaklar kesin.. (Ben kakaolu kısmi daha az yaptım . Sadece 3-4 dilimi bardakla ayırdım. O yuzden kakaoyu ve hindistancevizini az kullandım) Bardakla cikarilan yerlerden arta kalan sekilsiz kisimlari blendera alın. Icine kakao ve hindistancevizini ekleyip karıştırın. Bu kakaolu karisimi yuvarlak dilimlerin uzerine pay edin. Ustlerine samfistigi, ceviz, findik ekleyin. Ya da krem santi ile susleyin.