



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY REVANİ

5 adet yumurta
1 bardak yoğurt
1 bardak şeker
3 bardak un
1 paket kabartma tozu
Şurup için:
4 bardak şeker
3,5 bardak su

Yumurtayı porselen bir kaseye koyup çatalla bir iki karıştırınız.

Yumurtaya, yoğurdu, şekerini, kabartma tozu karıştırılmış unu koyup hepsini iyice karıştırınız.

Karışımı iyice yağlanmış bir kaba koyup önceden ısıtılmış orta hararetli ateşte altı üstü pembe renkte pişiriniz.

4 bardak şekerini, suyu ateşe koyup biraz suluca bir şurup yapınız.

Revani fırından çıkınca soğuk şurubu üzerine iyice gelecek şekilde dökünüz.

Soğuyuncaya kadar bekleyip sonra istediğiniz şekilde kesip servis yapınız.

[ML® Revani için tıklayın](#)
