



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK REVANİ

3 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı irmik
1 çorba kaşığı limon suyu
2 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
5 su bardağı şeker
limon kabuğu rendesi

Derin bir kap içinde yumurta ile 1/2 su bardağı şekerini biraz karıştırınız. Yoğurt, yağ ilâve edip yediriniz. İrmik, un, limon kabuğu rendesi ve limon suyunda eritilmiş karbonat kâfap hepsini karıştırınız. Yağ .anmış tepsiye döküp orta hararetili fırında pişiriniz. Soğuyunca kalan şekere 5 su bardağı su koyup 5 dakika kaynatıp revaninin üzerine dökünüz.

ML® Ramazan Revanisi (görsel)