



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY REVANİ

2 yumurta
1 kase yoğurt [200 gram] kaymaksız
4/3 su bardağı seker
1,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
2 su bardağı toz seker
2.5 bardak su

Yumurtaları [ayırmadan]seker ve vanilya ile cirpin , yogurdu ekleyin,sonra unu ve kabartma tozunu yağlanmış ufak ,orta boy arası bir tepsiye dokerek daha evvelden ısıtılmış 180 derecedeki ısıda revaniyi ustu kızarıncaya kadar pisirelim
not çok önemli
revaniyi firından cikardığımız vakit hemen ustune oda sıcaklığında 1 bardak soguk su dokelim ve ustunu kapatarak sogutmaya birakalım .
revanimiz iyicene soguduktan sonra ustune hazırladığımız sıcak serbeti dokelim.

[ML® Ramazan Revanisi için tıklayın](#)
