



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY REVANİ

1,5 kahve fincanı irmik  
1,5 kahve fincanı un  
1/2 bardak toz şeker  
1/2 fincan eritilmiş margarin  
5 yumurta  
1 tutam tuz  
Tepsiyi yağlamak için:  
1 çorba kaşığı un  
1/2 çorba kaşığı tereyağı  
Şurubu için:  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
2 bardak su  
2 bardak toz şeker

Bir fırın tepsisinin altını ve kenarlarını yağlayın. Unu serpiştirin. Ters çevirerek unun fazlasını dökün. Yumurta sarılarını şekerle birlikte çırpın. Başka bir kasede yumurta aklarını bir tutam tuzla birlikte kar haline getirin. Yumurta sarılarına karıştırılmış unla irmiği koyun. Metal bir kaşıkla karıştırın. Yumurta karını da yavaşça ekleyin. Eritilip, soğutulmuş margarini katın, tepsiye boşaltın. Önce 200 daha sonra 175 dereceli fırında 45 dakika pişirin. Şurubu için şekerle suyu kaynatın. İnmesine yakın içine limon suyunu ilave edin. Fırından çıkarttığınız revaninin üzerine sıcak şerbeti dökün. Tepsinin içinde ılıtın. Kare kare keserek servis yapın.

[ML® Portakallı Dökme Tatlı için tıklayın](#)

[ML® Kolay Havuç Dilimi \(görsel\)](#)