



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY REVANİ

4 yumurta  
2 orba kaşığı Őeker  
2 su bardađı Őeker  
2 su bardađı su  
2 su bardađı un  
1 su bardađı irmik  
1 paket kabartma tozu  
hindistancevizi  
ekilmiŐ amfıstığı

HazırlanıŐı:

Un, irmik ve kabartma tozunu bir kaptaki karıŐtırın. O Bir tencerenin içine 2 bardak su ve 2 bardak Őekeri koyarak Őurup haline gelinceye kadar kaynatın.

Yumurtaları ve 2 çorba kaşığı Őekeri mikserde köpürene kadar iyice çırpın. Bu karıŐıma un, irmik ve kabartma tozu karıŐımını azar azar ilave ederek ırpıma devam edin. Hamur çok fazla karıŐırsa kesilir, bu nedenle dikkatli olun.

Elde ettiğiniz bu hamuru bir tepsiye dkn, 150 derecelik fırına verin ve 30 dakika piŐirin. Hafif ılınmıŐ Őurubu, kabarıp piŐen tatlının üzerine dökün.

Sođuduktan sonra hindistancevizi ve amfıstığıyla süsleyerek servis yapın.