



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY REVANİ

Yarım kilo yoğurt
yarım kilo irmik
1,5 kilo tozşeker
1 kahve kaşığı karbonat
6 yumurta
7 çorba kaşığı margarin
1 limon
4 bardak su

Yoğurt, yarım kilo tozşeker, 6 yumurtayı bir kaba koyup şeker eriyinceye kadar karıştırınız. İrmik, erimiş yağ, limon kabuğu rendesi ve karbonat ilâve ediniz. Yağlanmış tepsiye yarım limonun suyunu da katarak, yukardaki malzemeye karıştırınız. Orta hararettteki fırında 45 dakika adar pişiriniz. Üzerine bir bardak kaynar su gezdiriniz. Beş dakika yine fırında bırakınız. Üç bardak su, tozşeker, bir çorba kaşığı limon suyu bir taşım kadar kaynatınız. Sıcak olarak revaninin üzerine dökünüz. Sıcak bir yerde şurubu çektiriniz. Soğuduktan sonra keserek tabağa alınız ve servis yapınız.