



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ REVANİ

Pelin Yanık

4 yumurta
1 su bardağından 2 parmak eksik ayçiçeği yağı
2 su b. un
Yarım su b.yoğurt
250 gram labne peynir
Yarım su b. süt
1 su b. irmik
1 su b. şeker
1 paket kabartma tozu
1 adet rendelenmiş limonun kabuğu
Şerbeti için:
5 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
Yarım limonun suyu
Üzeri için:
hindistancevizi

Öncelikle şerbetimizi soğuk olması amacıyla bir tencerenin içine şeker, su ve limon suyunu tencerede kaynatıp şerbeti hazırlayın.

Başka bir kabın içine yumurtalar ile şekerini iyice çırpın. Daha sonra içine yoğurt, süt ayçiçeği yağı, Labne peyniri, irmik ve unu ilave ederek çırpmaya devam edin.

En son kabartma tozu ve limon kabuğunu ekleyip karıştırın.

Daha sonra yuvarlak fırın tepsisini iyice yağlayın ve karışımınızı dökere 180 dereceye ayarlı fırında üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra dilimleyin dilimledikten sonra revani sıcakken üzerine şerbetimizi dokun .

Şerbetini çekmesi için 3-4 saat bekletin.

Servis ederken üzerine hindistancevizi serperek servis edin.