



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LABNELİ REVANİ

Özlem Gökdemir Işıklar

3 Yumurta  
1 Su Bardağı Şeker  
1 Su Bardağı Sıvıyağ  
1 Su Bardağı İrmik  
1 Su Bardağı Un  
1 Çay Bardağı Mavi Haşhaş  
1 Paket Kabartma Tozu  
Şerbeti için:  
1 Su Bardağı Şeker  
3 Su Bardağı Su  
Kreması İçin:  
1/2 Su Bardağı Süt  
1 Paket Pınar Labne  
1 Paket Krem Şanti  
1 Paket Krema (küçük)  
Üzerine Hindistancevizi

Yapılışı

Kek kısmı pişirildikten sonra şerbeti hazırlanır. Hemen üzerine dökülür. Soğuduktan sonra hazırlanan krema ile üzeri kaplanır ve hindistancevizi serpiştirilir.