



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU REVANİ

4 adet yumurta
1 ay bardađı Őeker
1 ay bardađı irmik
1 su bardađı yođurt
Yarım paket margarin
2 paket kabartma tozu
1 adet limon suyu
1 adet limon kabuđu rendesi
3 su bardađı un
Őurup için:
4 su bardađı Őeker
4 su bardađı su
1 adet limon

Őurup malzemesi biraraya getirilir, kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Margarin eritilir ve ılıtılır. Üzerine diğer malzemeler eklenir, karıştırılır. Yağlanmış fırın tepsisine dökülür. 180 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir. Sıcak revaninin üzerine soğuk Őurup gezdirilir. Őurubu çekince dilimlenir ve servise sunulur.

