



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU REVANİ

- 1 Bardak un
- 1 Bardak toz şeker
- 1 Bardak YOĞURT
- 2 Bardak su
- 3 Adet yumurta
- 2 Bardak şerbet malzemesi
- 1 Adet rendelenmiş limon
- 1 Bardak irmik
- 1 Bardak ZEYTİNYAĞI
- 1 Tatlı Kaşığı limon suyu
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Yemek Kaşığı SANA KLASİK

Limonlu revaniyi yapmak için yumurta ile şekerini çırpalım zeytinyağı irmik yoğurt un kabartma tozu rendelenmiş limonu katarak karıştıralım daha sonra tepsimizi sana klasikle yağlayıp karışımı tepsiye döküyoruz 150 derecede fırında pişiriyoruz diğer tarafta 2 bardak şeker 2 bardak su ile şerbeti kaynatıyoruz limon suyunu da katıp şerbeti hazırlıyoruz şerbetimizi soğuması için bekletiyoruz fırından çıkardığımız keki kesip üzerine soğuk şerbeti döküp servis yapıyoruz.