



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU REVANİ

4 adet yumurta
1 su bardağı tuzsuz lor
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı irmik
2 paket kabartma tozu
1 adet limon kabuğu rendesi
3 su bardağı su
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Önce şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Hamur malzemesi bir güzel karıştırılır, bol yağlanmış fırın kabına dökülür. 175 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kare kare kesilir. Şerbet gezdirilir, 2 saat sonra ikram edilir.