



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANDALİNALI REVANİ

Samsun İl Tarım Müdürlüğü

4 yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı irmik  
2 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
Mandalina kabuğu rendesi  
Şerbeti İçin:  
4 su bardağı toz şeker  
4 su bardağı su  
Yarım kg mandalina suyu

Karıştırma kabına yumurtaları kırın. Üzerine toz şekerini alarak mikserle çırpın. Daha sonra diğer tüm malzemeleri ekleyerek karıştırıp fırın kabına dökün. 180°C pişirin. Şerbeti için toz şeker, su ve mandalina suyunu bir iki taşım kaynatın. Revanemiz fırından çıkıp ilk sıcaklığı çıktıktan sonra karelere kesip ılık şerbeti dökün. Üzerini bir tepsi ile kapatıp şerbeti emmesini sağlayın. Üzerine yeşil fıstık ve Hindistan cevizi rendesi ile ya da mandalina kabuğu rendesi ile süsleyebilirsiniz.

