



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MUZLU FISTIKLI REVANİ

4 adet yumurta  
1 su bardağı tozşeker  
2 su bardağı un  
Yarım paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 kase marmelat (isteğe göre değişir)  
2 adet muz  
1 kase fıstık  
2 yemek kaşığı margarin  
Şerbeti için:  
4 su bardağı tozşeker  
4 su bardağı su  
Yarım limonun suyu  
Süslemek için:  
25 gr kaymak

Yumurtaları şekerle iyice çırpın. unu, kabartma tozunu vanilyayı ekleyin. Hamuru yağlı kağıt serilmiş tepsiye yayın. 170 derecede 8 dakika pişirin. Rengi kızarmadan çıkartın. İlık sıcaklığı çıktıktan sonra tüm yüzeyine marmelat sürün. fıstıkları serpin. Muzu ortadan keserek boylamasına yatırın. Kağıtla birlikte yavaş yavaş rulo yapın. Böylece biraz bekledikten sonra kağıttan ayırın. İki parmak kalınlığında kesin. Daha sonra üzerine soğumuş şerbeti gezdirin. Şerbeti sünger gibi çeken tatlıyı fıstık ve kaymakla servis yapın.

