



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEKMEZLİ REVANİ

- 1 su bardağı un
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1,5 su bardağı irmik
- 1 paket vanilya
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 2 adet kırmızı elma
- 3 yumurta
- 1 çay bardağı süt
- Şerbeti için:
- 4 su bardağı toz şeker
- 6 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı pekmez

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için, toz şeker ve suyu bir tencereye alıp ocağa oturtun. 15 dakika kaynatıp limon suyunu ilave edin. 2 dakika sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Diğer taraftan, un, toz şeker, irmik, vanilya ve limon kabuğu rendesini geniş bir kaba alıp harmanlayın. Üzerine rendelenmiş elma, yumurta ve süt ilave edip çırpın. Karışımı yağlanmış bir fırın kabına dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbeti üzerine gezdirin. Revani şerbeti tamamen çekince dilimleyin. Üzerine pekmezi gezdirip servis yapın. İsterseniz pekmez ve bal karıştırıp üzerine sürün. Bu durumda hiç şerbet kullanmanıza gerek kalmaz.