



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ REVANİ

- 3 yumurta
- 3 çorba kaşığı kakao
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı irmik
- 1.5 su bardağı un
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 çay bardağı su
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Şerbeti için:
 - 1 su bardağı şeker
 - 1 çay bardağı pekmez
 - 3 su bardağı su

Pekmez, şeker ve suyu kaynatıp şerbeti hazırlayın. Yumurta, kakao ve şekeri çırpın. Üzerine sıvı malzemeleri ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Kalan malzemeleri ilave ederek yavaş yavaş çırpın. Yağlanmış kalıba dökün, 180 derecedeki fırında pişirin. Fırından alıp üzerine soğuk şerbeti dökün.
