



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ REVANİ

1 su bardağı irmik
3 su bardağı un
3 yumurta
250 gram lor
1 su bardağı kıyılmış ceviz
1 paket kabartma tozu
2 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı su
2 ay bardağı sıvı yağ
Şerbeti için:
2 su bardağı su
3 su bardağı şeker
Yarım limon suyu

İrmiği, unu, yumurtayı, ezilmiş lor peynirini ve kıyılmış cevizi karıştırın. İçine kabartma tozu, yoğurt, su ve sıvı yağı da ekleyin. Yağlanmış fırın tepsisine dökün. 200 derecede kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada şerbetini hazırlayın. Fırından çıkan tatlının üzerine soğuk şerbeti dökün. Tatlıyı şerbetin içinde soğutup servis yapın.
