



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## REVANİ (ADANA)

Fatma Arslantaş

4 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı irmik  
1 su bardağı un  
1 yemek kaşığı margarin  
1 paket vanilya  
Şerbeti için:  
4 su bardağı şeker  
4 su bardağı su

4 tane yumurta beyazı bir su bardağı şeker ve yoğurt konularak iyice çırpılır.

İyice beyazlayınca çırpılan yumurta sarıları eklenir.

Sonra iki su bardağı irmik, bir su bardağı un bir kaşık margarin ve bir paket vanilya konularak cıvık bir hamur elde edilir ve hafif yağlanmış tepsiye dökülür.

Tatlı kızarınca çıkarılır ve bire bir ölçü ile hazırlanan soğutulmuş şerbet konulur.