



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ-İ İNCİR

3 adet yumurta
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 su bardağı irmik
2 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
2 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
12 adet kuru incir
Şurup:
2 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker
Yarım limon

Önce şurup kaynatılır ve soğumya bırakılır. İncirler 1 saat önceden ıslatılır, sonra doğranır. Yumurta ve pudra şekeri kısa süre çırpılır. İncir hariç diğer malzemeler katılır. En son incir eklenir, karıştırılır. Bol yağlanmış fırın kabına dökülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Soğuk şurup gezdirilir. 2 saat sonra kare kare keserek servis edilir.