



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANI

4 yumurta
2 ay bardağı kıyılmış fındık
1 su bardađı eker
1 su bardađı yođurt
1.5 su bardađı irmik
2.5 su bardađı un
1 limon kabuđu rendesi
1 ay bardađı su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
erbeti için:
2 su bardađı eker
2 su bardađı su

Yumurta, fındık ve ekeri çırpın. zerine diğer sıvı malzemeleri ekleyip tahta kaşıyla karıştırın. Un, irmik, limon kabuğu, kabartma tozu ve vanilyayı da ilave edip çırpın. Karışımı yağlanmış kalıba döküp 180 derecedeki fırında 40 dakika pişirin. erbetini hazırlamak için, eker ve suyu kaynatın. Fırından aldığınız revaninin üzerine soğuk erbeti dökün.

