



REVANİ

Özlem Kaya

5 tane yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı irmik
1 su bardağı şeker
2 su bardağı un
Vanilya
Kabartma tozu
Tuz
Portakal kabuğu rendesi
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
5 su bardağı su
1/4 limon

Yumurta, şeker, tuz beyazlayıncaya kadar çırpılır. Diğer malzemeler eklenip borcama dökülür. 165 derece fırında pişirilir. Şerbet hazırlanır. Fırından çıkan revani soğutulur. Şerbet sıcakken revaniye dökülür.

