



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANI

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşın

2, 5 su bardağı un
10 adet yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı irmik
1 çay kaşığı vanilya
Şerbeti için:
5 su bardağı toz şeker
5 su bardağı su
Yarım adet limonun suyu
Fırın kabını yağlamak için:
1 tatlı kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı un

Tatlının şerbeti için 5 su bardağı toz şekeri ve 5 su bardağı suyu derin bir tencerede karıştırarak kaynatın. Şurup kıvamına gelmek üzere yarım limonun suyunu ilave edin. Şerbet bir taşım kaynayınca ocağı kapatıp soğumaya bırakın. 1 adet yumurtayı, 9 adet yumurtanın akını ve 1 çay bardağı toz şekeri, 1 çay kaşığı vanilyayı oval bir kaptaki mikserle krema kıvamına gelene kadar 3- 4 dakika çırpın. Karışımı derin çukur bir kaba aktarın. 9 adet yumurta sarısını, 1 çay bardağı irmiği, 2, 5 su bardağı unu azar azar ekleyin ve çırpma işlemini sürdürün. Fırın kabını 1 tatlı kaşığı margarin ile yağlayın ve 1 tatlı kaşığı unu üzerine serpin. Tatlı karışımını yağladığınız ve unladığınız fırın kabına boşaltın. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında 25 dakika pişirin. Pişen revaninin üzerine ılınmış şerbeti dökün. Revaniyi soğuduktan sonra dilimleyip servis yapın.

