



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANI

www.vzug.com

Şerbeti için:

5 dl su

175 g şeker

1 çorba kaşığı limon suyu

Keki için:

3 yumurta

200 g şeker

2 dl ayçiçek yağı

200 g doğal yoğurt

1 limon, Rendelenmiş kabuk

1 tutam tuz

150 g un

150 g irmik

½ çorba kaşığı vanilya şekeri

1 çorba kaşığı kabartma tozu

Rendelenmiş hindistancevizi, süslemek için

Su, şeker ve limon suyunu yakl. 15 dakika kaynatın, soğumaya bırakın.

Şeker ve yumurtayı köpürünceye kadar çırpın. Yağ, yoğurt, limon kabuğu ve tuzu ekleyip karıştırın. Un, irmik, vanilya şekeri ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Karışımı yağlanmış tepsiye koyun.

Fırın tepsisini ısıtılmış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin ve pişirin.

Keki çıkarın ve sıcak haldeyken kareler şeklinde kesin, şerbete batırın, soğumaya bırakın.

Rendelenmiş hindistancevizini karelerin üzerine dağıtın.

