



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REVANİ

1 su bardağı Bizim Yağ Ayçiçek  
3 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı irmik  
1 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 adet limon kabuğu rendesi  
Şerbeti için:  
3 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
Birkaç damla limon suyu  
Süslemek için:  
Hindistancevizi

Yumurtaları ve şekerini çırpma kabına alıp, köpürene kadar çırpıyoruz. Bizim Yağ Ayçiçek, yoğurt ve irmiği ekleyip 2 dk. daha çırpmaya devam ediyoruz. Unun içine kabartma tozu ve vanilyayı ekliyoruz. Bizim Yağ Margarin ile yağlanmış borcama, çırpma kabında hazırladığımız karışımı döküyoruz. Fırını 170 dereceye ayarlayıp üzeri kızarana kadar pişiriyoruz. Şerbeti için su ile şekerini ocağa koyup, 10 dakika kısık ateşte kaynatıyoruz. Birkaç damla limon suyu ilave edip, 5 dk daha kısık ateşte kaynatarak ocağı kapatıyoruz. İdeal kıvam için revani sıcaklığını kaybettikten sonra ılık şerbeti üzerine döküyoruz ve tekrar kapalı fırına sürüp şerbeti çekmesini bekliyoruz. Şerbetini çektikten sonra dilimleyip Hindistan cevizi serperek servis ediyoruz.

Not: Şerbetleme esnasında kürdan yardımıyla kekin değişik yerlerinden delin ki şerbeti daha iyi ve kolay çeksinsin.❓