



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANI

6 yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı ve + 2 çorba kaşığı irmik
4,5 su bardağı şeker
Limon kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı kabartma tozu

4 su bardağı şeker, 4 su bardağı su ile kaynatılıp sulu bir şurup yapılır. 1 kaşık limon suyu katılır. Yumurtalar ile yarım bardak şeker, limon kabuğu rendesi çarpılıp koyu yoğurt kıvamına getirilir. Limon suyu konup bir-iki kere daha çarpılır. Kabartma tozu katılmış, elenmiş un ve irmik karışımı ilave edilip karıştırılır. Yağlanmış kalıba veya tepsiye boşaltılıp orta hararetle fırında pişirilir (25- 35 dakika). Daha büyük bir tepsiye alınıp üzerine sıcak şurup dökülür. Kapak kapatılıp hafif ateşte veya fırında çevirerek şurubu çektirilir. Böylece revani, 1,5 misli büyümüş olur.

[ML® Akşehir Tatlısı için tıklayın](#)

