



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANI

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı un
2 kahve fincanı irmik
1 su bardağı toz şeker
2 kabartma tozu
Limon kabuğu rendesi
Şerbeti:
5 su bardağı su
4 su bardağı şeker, 3-4 damla limon suyu

Revanınin şerbeti için, su ve şekerini yaklaşık 10 dakika kaynatınız. İçine 3-4 damla limon suyunu ekleyip, yine bir kaç dakika kaynatınız. Yumurtalarla toz şekerini, rengi açılana kadar (mikserle) çırpınız. Sonra içine yoğurt, sıvı yağ, irmik, limon kabuğu rendesini katıp, iyice karıştırınız. En son kabartma tozu ve unu ekleyerek karıştırınız. Tepsiyi yağlayıp, çırpılan karışımı tepsiye dökünüz, üzeri kızarana kadar fırında 175-200 derecede pişiriniz. Revaniyi fırından alıp, şekil vererek dikkatlice kesiniz. Soğumuş olan şerbetin bir kısmını revanınin üzerine dökünüz. Dökülen şerbeti çektikten sonra, diğer kalan şerbeti üzerine gezdiriniz. Soğuması için üstünü örterek, buzdolabında bırakınız.

