



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANI

Keki için:

3 yumurta

1 su bardağı şeker

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı irmik

1 su bardağı un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 çay bardağı sıvı yağ

Şerbeti için:

3 su bardağı su

3 su bardağı şeker

Yarım limonun suyu

Öncelikle tatlının şerbetini hazırlamaya başlayın.

Şeker ve suyu tencereye alıp kaynayanaya kadar karıştırarak pişirin.

Şerbet kaynadıktan sonra içine yarım limonun suyunu ilave edin.

1-2 dakika daha kaynattığınız şerbeti ocaktan alıp soğuması için kenara alın.

Tatlının keki için yumurta ve şekeri çırpma kabında köpük köpük olana kadar çırpın.

Ardından sıvı yağ, yoğurt ve irmiği ekleyip çırpmaya devam edin.

Son olarak un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyip homojen bir karışım elde edene kadar çırpmayı sürdürün.

Tatlınızın çok ince olmaması gerek. Bu nedenle çok büyük olmayan bir fırın kabı kullanın.

Kabı yağlayıp hamuru fırın kabına aktarın.

Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin.

Üstü kızarana dek yaklaşık 30 dakika kadar pişirin.

Keki fırından çıkardıktan sonra dilimleyip, soğuyan şerbeti üzerine gezdirin.

Tatlı şerbeti iyice çektikten sonra dilediğiniz gibi süsleyip servis edin.

