



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REVANI

4 adet yumurta  
½ su bardağı toz şeker  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı sıvıyağ  
1 su bardağı irmik  
1 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
¾ su bardağı toz fıstık  
Şerbeti için:  
3 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı su  
2 3 damla limon suyu

Su ve şekeri karıştırarak kaynatın, kıvama gelmeye yakın limon suyunu ekleyin ve kenara alın, ılıtın. Bir kasede şeker ve yumurtaları rengi açılana kadar çırpın. Ardından sırasıyla yoğurt ve sıvı yağ ekleyip tüm malzemeler iyice karışınca kadar çırpmaya devam edin. Tüm kuru malzemeleri ekleyip dıştan içe doğru spatula yardımıyla karıştırın.

Fırın kabını yağlayın, hamuru kalıba dökün ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 25- 30 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Revani piştikten sonra fırından alın ve şerbetini verin. Tatlı oda sıcaklığına gelince üzerini fıstıkla süsleyip servis edin.

