



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANI

3 adet yumurta
1 ay bardağı toz şeker
1,5 su bardağı un
1 su bardağı irmik
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1 ay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1/2 adet limon suyu
Fırın kabını yağlamak için:
1 yemek kaşığı tereyağı
Servisi için:
2 yemek kaşığı rendelenmiş hindistancevizi

Tatlının şerbetini hazırlamak için; toz şeker ve suyu bir tencereye aktarın. Kısık ateşte yaklaşık 30 dakika kadar kaynattıktan sonra limon suyunu ekleyin ve ılınması için ocaktan alın.

Yumurta ve toz şekerini bir mikser yardımıyla toz şeker tamamen eriyene kadar karıştırın.

Sırasıyla; ayçiçek yağını, yoğurdu, vanilyayı, irmiğı, elenmiş unu ve kabartma tozunu ekledikten sonra çırpma işlemini sürdürün.

Fırın kabını tereyağı ile yağlayın. Revaniyi, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika kadar pişirin. İçini çeken tatlıyı dikdörtgen ya da baklava dilimi şeklinde kesin.

Dilimlediğiniz ılık tatlıya önceden hazırladığınız soğuk şerbeti azar azar ilave ederek, tatlının içine çekmesini sağlayın.

Rendelenmiş hindistancevizi ve arzuya göre fındık içi ile süsleyerek servis edin. sevdiklerinizle paylaşın.

Not:Şerbetin kıvamını anlamak için; şerbete bir kaşık sokup çıkartınız. Son damlalardan birini parmağınıza damlattığınızda damla yayılmıyorsa şerbet ideal kıvamına gelmiştir. Tatlının daha kabarık gözükmesi için; büyük bir fırın kabı kullanılmaması önerilir.



