



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

Melceü's-sabih - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Ânifen zikr olunduğu vech ile yarım kıyye rûgan-ı sâdeyi oğuşturup köpürdükte altı adet yumurta kırıp çalkandıkta bir vakıyye asel yahut şekeri azar koyup tekrar çalkandıkta bir kıyye miktarı irmiği dahi aheste yedireler.

Lokma hamuru gibi ola.

Eğer irmik ziyade gelir ise bir miktarı terk oluna. Hasılı bir kenarlı yağlanmış tepsi üzerine döküldükte kendi kendine yayıla.

Badehu fırına salıp kızardıkta elli dirhem miktarı asel i tatsızca şerbet edip ılıcak olduğu halde tepsiyi çıkarıp üzerine işbu şerbet döküldükte hasılı fırına salıp suyunu çektikte çıkarıp ba'de's-l-kat' şeker ekilip ekl oluna.