



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

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 limon suyu

Şerbet için tencereye şeker ve suyu ekleyerek kaynatın. Kaynadıktan sonra yarım limon suyu eklenip 1-2 dakika daha kaynatılıp altını kapatın ve soğumaya bırakın. Revanın püf noktası da budur. Şerbeti soğuk dökülür. Kek için yumurta ve şeker bir kaba alarak iyice çırpın. Ardından sıvı yağ, yoğurt ve irmik ilave ederek çırpmaya devam edin. Son olarak un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyerek iyice karıştırın. Fırın tepsisini yağlayın ve hazırladığınız revani kekini tepsiyeye dökün.

180 derece fırında üstü kızarana dek yaklaşık 30 dakika pişirin. İlk sıcaklığı çıkınca şerbeti iyi çekmesi için keki dilimleyin ve sıcak kekin üstüne soğumuş şerbet dökün. 1-2 saat dinlendirdikten sonra üzeri isteğe göre krem şanti, hindistancevizi ya da fıstık vb. ile süsleyerek servis edebilirsiniz.