



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

- 6 Yumurta
- 1 Çay bardağı toz şeker
- 2 Çorba kaşığı sadeyağ
- 1 Çay bardağı irmik
- 3 Çorba kaşığı dolusu un
- Limon
- Şurubu için:
- 2 Su bardağı toz şeker
- 1 Su bardağı su
- 1 Çay kaşığı limon suyu

Yumurtalar şeker ile beraber yoğurt gibi koyu oluncaya kadar vurulur. Un, irmik, limon kabuğu rendesi eklenir, hafif karıştırılır, erimiş tere-yağ konur. Hamur, yağlanmış şekilli bir kalıba boşaltılır, orta ısıdaki fırında pişirilir. Şeker su ile şurup yapılır, limon suyu ile kestirilerek üzerine dökülür. Kaymakla servis yapılır.

