



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

4 adet yumurta,
1 su bardağı şeker,
1 su bardağı irmik,
1 su bardağı erimiş margarin,
1 paket kabartma tozu,
1 paket vanilya.

Şerbeti için:

4 su bardağı toz şeker,
4 su bardağı su,
yarım limon.

Süslemek için:

2 çorba kaşığı krema,
çekilmiş antepfıstığı,
hindistancevizi

Çukur bir kapta yumurtayı toz şekerle çırpın. Sonra yağ ilave edin. Diğer tarafta un, irmik, kabartma tozu ve vanilyayı harmanlayın. Tahta bir kaşıkla yumurtalara ilave edin.

Hazırlanan karışımı yağlanmış tepsiye dökün, önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada, su ve tozşeker ile şerbetini hazırlayın.

Sıcak şerbeti fırından çıkan sıcak re-vanenin üzerine gezdirin. Revaninin şerbetinin iyice çekmesini bekleyin. Soğuduktan sonra üzerini şamfıstığı, hindistancevizi ve kremayla servis yapın.