



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REVANI

2 adet yumurta  
1 ay bardađı Őeker  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay bardađı irmik  
1 ay bardađı yođurt  
1 su bardađı un  
2 yemek kaŐıđı mavi haŐhaŐ tohumu  
1 paket vanilin  
1 paket kabartma tozu  
1 adet limon kabuđu rendesi  
Őerbeti için:  
2,5 su bardađı su  
2 su bardađı Őeker  
2-3 damla limon suyu

İlk olarak Őerbeti hazırlayın. Tencereye Őeker ve suyu alın eritin. Kaynamaya baŐlayınca altını kısın ve 10 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyip 3-4 dakika daha kaynatın. Yumurta ve Őekeri derin bir kap içerisinde çırpın. Üzerine kalan malzemeleri ekleyin. ırpmaya devam edin. Airfryer haznesini yağlayın. KarıŐımı dökün. 170 derece 30 dk piŐirin. PiŐip piŐmediđini kontrol edin. Keki dilimleyin. İlk sıcağı çıkan kekin üzerine soğuyan Őerbeti dökün. Őerbeti çeken revaniyi servis tabağına alın. Süsleyerek servis edebilirsiniz.

