



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REVANI

3 adet yumurta  
1,5 su bardağı irmik  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı toz şeker  
1 su bardağı un  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1 limon kabuğu rendesi  
Şerbeti için;  
4 su bardağı su  
4 damla limon suyu  
3 su bardağı toz şeker

Şerbeti için bir tencereye 4 su bardağı su ve 3 su bardağı toz şeker ekleyip kaynatın.

Kaynadıktan sonra 4 damla limon suyu ilave edip ocağın altını kısın ve 10 dakika daha kaynatın.

Ardından soğuması için kenara alın.

Keki için bir kapta şeker ve yumurtayı çırpın. Karışım köpürdükten sonra diğer malzemeleri ekleyerek iyice karıştırın.

Büyük bir borcamı yağlayıp kek hamurunu dökün.

Önceden ısıtılan 170 derece fırında 35 dakika boyunca pişirin.

35 dakikanın sonunda kekin üzerine şerbeti ilave edin.

Kekin şerbetini çekmesi için 3 saat boyunca dinlendirin.

