



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

Hamur İçin:

- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin
- 1 limonun rendesi
- Yarım limonun suyu
- Bir tutam tuz

Şerbeti İçin:

- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 dilim limon
- 1 çay bardağı sıcak su

Üzeri İçin:

Kavrulmuş dövülmüş fındık veya ceviz (isteğe bağlı)

İlk olarak şerbeti hazırlayın. Şeker ve suyu bir tencereye alın. Dilimlenmiş limonu ekleyin. Kaynamaya bırakın ve şurup kıvamına gelene kadar kaynatın. Ardından ocaktan alın ve soğuması için bir kenara koyun.

Hamur için bir kaseye irmik, un, toz şeker, kabartma tozu, vanilin ve tuzu ekleyin. Karıştırın.

Ayrı bir kapta yumurtaları çırpın. Süt, sıvı yağ, limon suyu ve limon rendesini ekleyin. Karışımı iyice çırpın.

İkinci karışımı irmik karışımına ekleyin ve iyice karıştırın. Homojen bir hamur elde edene kadar karıştırmaya devam edin.

Hamuru yağlanmış bir fırın kabına dökün ve düzeltin.

170 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin (yaklaşık 25-30 dakika).

Fırından çıkan sıcak hamurun üzerine soğuk şerbeti dökün. Hamur şerbeti iyice çekene kadar bekleyin.

Tatlı şerbeti çektiğinde, dilimleyerek servis yapın. İsteğe bağlı olarak kavrulmuş ve dövülmüş fındık veya cevizle süsleyebilirsiniz.

Not: Şerbeti tatlı sıcakken dökün. Tatlı sıcak, şerbet soğuk olmalıdır. Böylece irmik daha iyi şerbeti çeker ve tatlı daha lezzetli olur.

