



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## REVANI

Keki için:

3 yumurta

1 su bardağı irmik

1 su bardağı İçim Yoğurt

3 çay bardağı sıvıyağ

1 su bardağı irmik, şeker ve un

1 paket kabartma tozu ve vanilya

Şerbeti için:

3 su bardağı su

3 su bardağı şeker

1/2 limon suyu

Öncelikle 3 su bardağı suyu ve 3 su bardağı şekeri tencereye alın ve kaynadıktan sonra limon suyunu ilave edin.

Bir iki taşım daha kaynattıktan sonra ocaktan alın ve serinlemeye bırakın.

Kek için önce yumurta ve şekeri iyice karıştırın ve daha sonra diğer kek malzemelerini de ilave ederek karıştırmaya devam edin.

Kek kıvamını alan hamuru yağladığınız fırın kabına alın ve 175 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Pişen revani kekini fırından alın ve dilimleyin.

Dilimlediğiniz kekin üzerine soğuk şerbeti dökün ve şerbeti çekinceye kadar dinlendirin.

Üzerine hindistancevizi veya antep fıstığı serpererek servis edin.

