



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

6 yumurta
250 gr. irmik
3 bardak şeker
vanilya
limon

Yumurtaları bir cam kabın içine kırın. İçine 6 çorba kaşığı şeker ve vanilyayı koyup, mikserle yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpın. Sonra irmiği serpin, bir defa karıştırıp yağlanmış bir kalıba hamuru dökün. Önceden ısıtılmış orta hararetli fırında 45 dakika pişirin. Fırının kapağını açmayın. Diğer tarafta kalan şekeri bir tencereye koyun. Üzerini 3 parmak örtecek kadar su koyun. Bir iki taşım kaynayınca yarım limon suyu sıkıp ateşten indirin. Revaniyi fırından çıkarınca şurubun yarısından fazlasını revaninin üzerine dökün. Suyunu çekince ateşten alıp kalan şurubu da üzerine döküp soğuyunca servis yapın. Üzerine hindistancevizi serpebilirsiniz.

[ML® Samsades için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 05.03.2021