



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANI

<https://www.haberturk.com>

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
1 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
Birkaç damla limon suyu

Şerbeti hazırlamak için su ve şeker kaynatın, limon suyu ekleyip ocaktan alın.
Yumurtaları ve şeker çirpın, ardından yoğurt, sıvı yağ, irmik, un, kabartma tozu ve vanilini ekleyerek karıştırın.
Karışımı yağlanmış fırın kabına döküp 180 °C'de 30-35 dakika pişirin.
Fırından çıktıktan sonra üzerine soğuk şerbeti döküp dinlendirin.

