



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANI

Keki için:

3 adet yumurta

1 çay bardağı şeker

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvı yağ

3 yemek kaşığı un

1 su bardağı irmik

1 paket vanilya

1/2 çay kaşığı karbonat

1 paket kabartma tozu

1 yemek kaşığı limon kabuğu.

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

3-4 damla limon suyu

Su ve şeker kısık ateşte 20 dakika kadar kaynatılır. Kaynayan şerbete limon suyu eklenip altı kapatılıp, şerbet soğumaya bırakılır. Yumurta ve şeker iyice kabarana kadar çırpılır. Yoğurt ve sıvı yağ karışıma eklenir. Bir başka kapta un, irmik, vanilya, karbonat ve kabartma tozu karıştırılır. Kuru karışım yoğurtlu karışıma eklenir. En son limon kabuğu rendesi konulup, fırın tepsisine dökülür. Önceden 175 dereceye ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar yaklaşık 40 dakika pişirilir. Kek 3-4 dakika ılıtıldıktan sonra dilimlenip, şerbetlenir. Bir kaç saat şerbeti çektilirdikten sonra servis edilir.

[ML® Sütli Nuriye \(görsel\)](#)