



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

6 yumurta
Yarım paket vanilya
1 1/4 su bardağı irmik
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
1 su bardağı un
Şurubu için:
5 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su

Yumurtaları bir avuç şekerle koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpınız. Un, irmik, vanilya ve limon kabuğu rendesi ilave edip karıştırarak, yağlanmış fırın tepsisine dökünüz. Orta hararetli fırında sertleşinceye kadar pembe renkte pişiriniz.

Şekere 3,5 su bardağı su ilave edip 10 dakika kaynatınız. Sıcak olarak soğutulmuş pandispanyanın üzerine gezdiriniz.