



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

Malzeme:

10 adet yumurta
4 ay bardağı un
4 ay bardağı şeker
4 ay bardağı irmik
2 ay bardağı tereyağı
Kabartma tozu

Şurubu:

5 su bardağı şeker
4,5 su bardağı su
Birkaç damla limon

Yapılışı:

Yumurtaların sarılarını ayırıp şekerle güzelce çırpın. Beyazlarına 1 tutam tuz koyup, kar gibi oluncaya kadar çırpın. Sonra ikisini karıştırıp, 5 dakika daha çırpın. Diğer malzemeyi ilâve edin, yağlanmış tepsiye döküp, fırına verin. ıkınca üzerine soğuk şerbeti dökün.