



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

10 adet yumurta
150 gr pudra şekeri
100 gr irmik
120 gr un
1 limon kabuğu rendesi
Şerbet için:
1 litre su
1 kg şeker
1 çorba kaşığı limon suyu

Önce şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Daha sonra yumurta ve şeker mikserle çırpılır. Üzerine un, irmik ve limon kabuğu eklenir. Bol yağlanmış uygun büyüklükteki tepsiye dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. Fırına yakmadan tekrar konur. 15 dakika sonra fırından alınır. Tamamen soğuyunca kare kare kesilir.