



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## REVANİ

1 su bardağı irmik  
3 su bardağı şeker  
1 su bardağı sıvıyağ  
2 su bardağı su  
4 adet yumurta

Hamur kabına sıvı yağ konarak mikserde çırpa çırpa kar gibi beyazlatılır. Çırparken azar azar şekeri ilave edilip yedirilir. Sonra irmiği azar azar katıp çırpmaya devam edilir. Sonra yumurtalar kmlarak 10 dakika kadar mikserle çırpılır.

Fırın tepsisi yağlanıp, hamur dökülüp kaşıkla düzeltilir. Kızgın fırına verilir.

Ayrı bir yerde şekerle su bir tencerede kaynatılıp şerbeti yapılır. Tatlı hafif kızarınca çıkarıp bir miktar şerbet dökülerek fırına tekrar verilir. Şerbeti çekince arta kalan şerbet dökülüp tekrar fırına verilip şerbeti çektirilir. Fırından çıkınca baklava dilimi gibi kesilip soğutulur.

---