



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANİ

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı keken
kabartma tozu
1 su bardağı un
Şerbet malzemesi:
4 su bardağı su
4 su bardağı şeker
limon

Yumurtayı şekerle çırpın, yoğurt, keken, un ve kabartma tozunu ilave edin . Kanştırıp tepsiye boşaltın ve fırında pişirin. Kaynatıp soğuttuğunuz şerbeti, sıcak revaninin üzerine dökün.

[ML® Ramazan Revanisi için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.03.2021