



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## REVANI

### MALZEMELER

Yumurta 6 adet

Un 1 su bardağı

İrmik 1 su bardağı + 2 çorba kaşığı

Şeker 4,5 su bardağı

Limon kabuğu rendesi 1/2 demet

Limon suyu 2 çorba kaşığı

Kabartma tozu 1 çay kaşığı

### YAPILIŞI

4 su bardağı şekeri, 4 su bardağı su ile kaynatıp sulu bir şurup yapın ve 1 kaşık limon suyu katın.Şurup sıcakta beklesin.Bir Borcam tencerede yumurtalar ile yarım bardak şekeri, limon kabuğu rendesi ekleyerek çırpıp koyu yoğurt kıvamına getirin. Limon suyunu koyup bir iki kere daha karıştırın.Kabartma tozu katılmış, elenmiş un ve irmik karışımını ilave edip yine karıştırın.Bu karışımı yağlanmış Borcam fırın tepsisine boşaltıp orta hararetili fırında pişirin (25-35 dakika).Fırından çıkarttığınızda revaniyi daha büyük bir Borcam kapaklı tencereye alıp üzerine sıcak şurubu dökün. Kapağı hemen kapatıp hala sıcak olan fırında kısa bir süre bekleterek şurubu çektin. Böylece revani kabarır ve hacmi % 50 büyür.

---