



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANİ

3 Kahve fincanı un
2 Kahve fincanı irmik
5 Yumurta
Limon kabuğu rendesi
1/2 Paket vanilya

Şurubu:

1 Kahve fincanı tereyağı veya margarin.
2 Su bardağı toz şeker
2 Su bardağı su
1/4 Limon suyu

5 yumurtayı ince limon kabuğu rendesi ile koyu boza kıvamına gelene kadar çarpınız.

Unu ve irmiği serperek ilave ediniz.

Karıştırarak yağlanmış ve unlanmış 20-25 cm. çapındaki tepsiye boşaltınız.

Orta ısıdaki fırında 25-30 dakika pişiriniz.

Şekerle suyu 10-15 dakika karıştırarak kaynatınız. 1 fincan yağ ve 1/4 limon suyu ilave ederek ateşten alınız.

Fırından çıkartınca sıcak şurup dökünüz ve ağır ateşte şurubu çektiriniz.

Soğuyunca kare kare dilerek servis yapınız.

