



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

Keki için:

3 adet yumurta

100 gram şeker

1 çay bardağı süt

150 gram Selva un

225 gram Selva irmik

1 paket vanilya

1,5 paket kabartma tozu

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

3-4 damla limon suyu

Su ve şeker, kısık ateşte 20 dakika kadar kaynatılır. Kaynayan şerbete limon suyu eklenir, ocağın altı kapatılır ve şerbet soğumaya bırakılır. Yumurta ve şeker iyice kabarana kadar çırpılır. Süt karışıma eklenir. Bir başka kapta Selva un, Selva irmik, vanilya ve kabartma tozu karıştırılır. Kuru karışım sütlü karışıma eklenir.

En son fırın tepsisine dökülür. Önceden 175 derecede ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar yaklaşık 40 dakika pişirilir. Kek, 3-4 dakika ılıtıldıktan sonra dörde dilimlenip şerbetlenir. Şerbeti çektirildikten sonra dilimlenerek servis edilir.

