



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANI

4 yumurta
2 ay bardađı yođurt
1,5 çay bardađı irmik
5 ay bardađı un
2 su bardađı seker
2 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
hindistancevizi (üzerine serpmek için)
Serbet:
3,5 su bardađı seker
3,5 su bardađı su
1/4 limon suyu

Yumurtalar mikserle seker ile köpürene kadar irpilir. Yođurt ve irmik ilave edilir. Elenmis una 2 kabartma tozunu ekleyerek mikserle alinir. Küçük firin tepsisine yağlayip seker serpistirilir. (Hamurun yapismaması için). Hamuru tepsiye döküp ısıtilmis firinda pembelesene kadar pisirilir. Pistikten sonra üzerine bir bardak soguk su gezdirilir. Önceden hazirlanan surup sogutulup dökülür. Üzerine hindistancevizi serpilir.

[ML® Gürcü Tatlısı için tıklayın](#)
