



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

200 gr irmik
15 adet yumurta
400 gr un
250 gr toz řeker
1 kg toz řeker (řurup için)
1 litre su (řurup için)
1/4 adet limon suyu (řurup için)

Hazırlanışı

şeker ile yumurtayı ısıtarak (benmari usulü) mikserde çırpın. Yoğunlaşınca (köpük kıvamında) un, irmik ve vanilyayı harmanlayarak azar azar ilave edin. El teli veya kaşıkla karıştırarak birbirine yedin. Yağlı tepsiye doldurun. 35 dakika 190 derecede pişirin. Ayrı bir kaptaki şurup malzemelerini birbirine karıştırın ve 4 dakika kaynatıp ılıtın. Fırından çıkan revaniyi biraz soğutup ılık şurubu üzerine dökün ve soğuk servis yapın.