



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

3 kahve fincanı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
3 kahve fincanı un
1 kahve fincanı karbonat
Aldığı kadar limon kabuğu rendesi
3 adet yumurta
6 yemek kaşığı irmik
1 su bardağı eritilmiş margarin
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Çeyrek adet limonun suyu

Şerbeti hazırlamak için bir tencereye şeker ve suyu koyup kaynatın. Şurup kıvamına gelince çeyrek limonun suyunu sıkıp ateşten alın, soğumasını bekleyin. Yumurta, şeker ve limon kabuğu rendesini yoğun bir kıvama gelinceye kadar mikserle 10 dakika çırpın. Sırasıyla yoğurdu ve eritilmiş margarinini koyup çırpıma devam edin. Daha sonra irmiği, elenmiş unu ve üzerine bir iki damla limon suyu sıkılmış karbonatı katıp çırpın. Yağlanmış ve unlanmış orta boy bir tepsiye dökerek önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarttığınız revaninin üzerine soğuk şerbeti dökün. İyice soğuduktan sonra servis yapın.
