



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANI

4 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı irmik
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 limon kabuğu rendesi
Şerbet için:
5 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
Yarım limonun suyu

İlk önce şerbeti kaynatın ve ılıtın. Yumurta ve şekeri iyice çırpın ve diğer malzemeleride ilave edin ve karıştırmaya devam edin. Kek hamuru kıvamında bir hamur elde ettiğiniz zaman borcama alın ve kabarıp üzeri kızarana dek pişirin. Pişirdiğiniz revaniyi dilediğiniz gibi keserek üzerine ılık şerbeti dökün ve soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "yeni nefes" tarafından gönderildi. 01.09.2018