



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANİ

- 4 Adet yumurta
- 5 Adet su
- 1 Adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Adet yoğurt
- 1 Adet sıvıyağ
- 1 Adet irmik
- 4 Adet şeker
- 1 Adet şeker
- 2 Adet un
- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Şerbet için toz şeker ve suyu kaynatın limon suyunu ekleyin ve 1-2 taşım daha kaynatın şerbeti ocaktan alın diğer taraftan yumurta ve toz şekeri iyice karıştırın yoğurt sıvıyağ irmik un kabartma tozu ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip tüm malzemeyi tahta bir kaşıkla karıştırın karışımı yağlanmış fırın tepsisine dökün kek piştikten sonra keki ters çevirin ve şerbetini dökün. (tatlı sıcak şerbet soğuk olacak)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.01.2024