



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 3 Su Bardağı toz şeker
- 4 Adet yumurta
- 2 Adet kabartma tozu
- 2,5 Su Bardağı un
- 1 Adet vanilya
- 1,5 ay Bardağı irmik
- 1 Bardak yoğurt
- 2 Yemek Kaşığı sana hamurışı
- 1 Bardak toz řeker
- 3 Su Bardağı su

Bir kaba yumurtaları kırıp şekeri ilave edin irmiğı, yoğurdu, eritilmiş sana hamurışını, kabartma tozunu, vanilyayı, ilave edin. kek kıvamında bir hamur elde edin yağlanmış kaba dökün 175derece ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirin. tencereye suyu şekeri alın kaynamasını bekleyin bir iki damla limon damlatın ve pişen revaninin üstüne şerbeti dökün.