



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANI

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket hindistancevizi (üzerine)
- 1 Tatlı Kaşığı limon suyu (şerbet)
- 2 Su Bardağı un
- 4 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Su Bardağı irmik
- 4 Su Bardağı Su (Şerbet)
- 5 Su Bardağı Şeker (Şerbet)

Yumurta ve şekeri çırpın.yumuşak sana hamurışı,yoğurt,vanilya,irmik,un ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın.yağlanmış tepsiye döküp 175 derecede kızarana dek pişirin.şerbet için şeker,su ve limon suyunu 5 dk kaynatıp ocaktan alın.pişen revaniyi fırından çıkarın ve soğuyunca dörde bölün.üzerine sıcak şerbeti dökün.şerbetini çekince hindistan ceviziyle süsleyin.