



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANI

3 adet yumurta
90 gr. toz şeker
100 gr, yoğurt
180 gr. un
120 gr. İrmik
1 adet limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
1 paket Kabartma tozu
Hindistancevizi
Şerbet için;
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su

Yumurta, tozşeker, yoğurt, un, irmik, limon kabuğu rendesi ve vanilyayı kabartma tozuyla birlikte mutfak robotunda çirpin. Akıcı kıvamdaki hamuru yağlanmış ve unlanmış bir fırın tepsisine dökün. 170° C'deki fırında 50 dakika pişirin. 3 su bardağı toz şekerini oda sıcaklığındaki 4 bardak suda karıştırarak eritin. Fırından çıkardığınız sıcak kekin üzerine soğuk şerbeti dökün. Ve çekmesini bekleyin. Üzerine hindistancevizi serpererek servis yapın.

[ML® Elmalı Eyyam Tatlısı için tıklayın](#)

