



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

125 Gr Sana Klasik Kase
3 Kahve Fincanı yoğurt
1 Paket vanilya
3 Adet yumurta
4 Su Bardağı toz şeker
6 Kahve Fincanı un
4 Kahve Fincanı toz şeker
1 Bardak hindistancevizi
1 Kahve Kaşığı karbonat

Önce şerbeti hazırlayın.Su ve şekeri derin bir tencereye alıp iyice kaynatın.Şerbeti ocaktan indirmeden limon suyunu ilave edip 5 dakika daha kaynatın.Şerbeti bir kenara alıp soğumaya bırakın.Çırpma kabının içine yumurta ve şekeri alıp iyice çırpın.Yoğurt,un,karbonat ve eritilmiş sana yağı ekleyip karıştırın.Önceden ısınmış 170 dereceli fırında keki üzeri kızarana kadar pişirin.Fırından çıkarttığınız keki dilimleyip üzerine şerbeti dökün.Şerbetini çeken tatlınızı üzerine hindistan cevizi serperek servis edin.