



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

4 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
1,5 su bardağı un
1 limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limon suyu

Yumurta ve şekeri çok iyi bir şekilde çırpın. Bazı tariflerde yumurta sarısı akından ayrılır ve ayrı ayrı çırpılır sonra birleştirilir. Ama benim tarifim daha kolaydır. Çırpılan yumurtaların üzerine diğer sıvı malzemeleri ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Unu, irmiği, limon kabuğunu, kabartma tozunu ve vanilyayı içine ilave ederek yavaş yavaş çırpın. Bu karışımı yağlanmış kalıbın içine döküp 180 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Bu arada şerbetini hazırlamak için şekeri ve suyu kaynatıp içine limon suyunu ekleyin. Soğutun ve fırından çıkan revaninin üzerine dökün. Dilimleyip servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.05.2024