



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Hamuru için:

6 yumurta

3 büyük kahve fincanı ince irmik

3 büyük kahve fincanı un (25-30 cm çapında fırın tepsisi için)

1 paket vanilya

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Şurubu için:

5 su bardağı şeker (bu miktardan 5 yemek kaşığı alınarak hamurda kullanılır)

3 su bardağı su

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Tepsi yağlanır, unlanır.

Beş yemek kaşığı şeker ile yumurtalar iyice koyulaşınca kadar çırpılır.

Unla irmik iyice karıştırıldıktan sonra çırpılmış yumurtalara eklenir hafifçe karıştırılır.

Vanilya ve limon kabuğu rendesi eklenir.

Yağlanmış tepsiye dökülerek önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

Ayrı bir tencerede su, limon suyu ve kalan şeker kaynamaya başladıktan sonra altı kısılarak 2 dakika daha kaynatılır ve ateşten alınır.

Fırından çıkan revaniye sıcak dökülür ve şurubu daha iyi emmesi için tekrar fırına verilir.

İki dakika daha fırınlanarak çıkartılır.

Üzeri hindistancevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenerek servise sunulur.

