



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ TATLI

2 su bardağı un
1,5 su bardağı tozşeker
Bir buçuk su bardağı irmik
1 paket vanilya
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
3 adet yumurta
1 çay bardağı süt
Şerbeti için:
4 su bardağı tozşeker
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için, tozşeker ve suyu bir tencereye alıp ocağa oturtun. 15 dakika kaynatıp limon suyunu ilave edin. 2 dakika sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Diğer taraftan, un, tozşeker, irmik, vanilya ve limon kabuğu rendesini geniş bir kaba alıp harmanlayın. Karışımı yağlanmış bir fırın kabına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbeti üzerine gezdirin. Revani şerbeti tamamen çekince dilimleyin. İstenirse kaymak ya da krem şanti ile servis yapın.