



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN REVANİSİ

Birer ölçü sadeyağı, un, şeker, kırılmış yumurtayı alınız. Önce sadeyağı bir geniş kaba koyarak iki avucunuzla oğarak süt gibi beyaz hale getiriniz. Sonra şekeri bir havanda döverek azar azar bu yağa karıştırınız. Yedirerek karıştırırken diş diş olup ortadan kalkana kadar oğmakta devam ediniz. Daha sonra unu azar azar yedirerek macun gibi oluncaya dek tekrar ovuşturmakta devam ediniz. Daha sonra da yumurtayı yedire yedire akı ve sarısı tam manasiyle karışuncaya dek yine ovmakta devam ediniz. Ondan sonra bu oarak hazırladığınız koyu sulu maddeyi kenarlı ve yağlanmış bir tepsiye dökünüz. Düzleyip fırına sokunuz. İçi pişip kızardığı zaman çıkarıp soğuk şerbeti tepsinin her yanına eşit bir şekilde gezdiriniz. Şerbeti çekince üstüne hindistancevizi ekerek dilimleyerek servis ediniz.
