



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## RAMAZAN REVANİSİ



4 adet yumurta  
Yarım su bardağı pudra şekeri  
2 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı irmik  
2 su bardağı un  
1 su bardağı ayçiçeği yağı  
1 limon kabuğu rendesi  
1 paket vanilya  
2 paket kabartma tozu  
2 çorba kaşığı kakao  
Şerbeti İçin;  
3 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu  
Üzeri İçin;  
1 çorba kaşığı hindistancevizi

- # Önce su ve şeker kaynatılır. Limon suyu katılır, 5 dakika sonra ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
- # Çukur bir kabin içinde yumurta ve pudra şekeri, bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine yoğurt ve sıvıyağ katılır, kısa süre karıştırılır.
- # Sonra irmik, un, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi ilave edilir, kısa süre daha karıştırılır.
- # Hazırlanan karışımın yarısı, bolca yağlanan fırın kabına dökülür.
- # Kalan karışıma kakao ve vanilya katılır karıştırılır. Beyaz karışımın üzerine ara ara kaşıkla bırakılır.
- # Fırın kabı önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, kabarıp kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 2 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. Yaklaşık 2 saat şerbetinin çekmesi için dinlendirilir.
- # Kare şeklinde kesilir, hindistancevizi ile süslenecek servise sunulur.

Not: Kakao yerine gıda boyası ya da toz içecek kullanarak da ikinci renkteki hamur elde edilebilir.