



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

REVANI



4 Yumurta
1,5 Su bardağı toz şeker
1,5 Su bardağı irmik
1,5 Su bardağı yoğurt
1,5 Su bardağı un
2 Paket kabartma tozu
İnce rendelenmiş 1 limonun kabuğu
1,5 Kahve fincanı sıvıyağ
Şerbeti İçin;
2,5 Su bardağı şeker
3 Su bardağı su
Yarım limon suyu

- # Öncelikle 2 su bardağı şeker, 2,5 su bardağı su ile kaynatılır, kaynayınca limon suyu eklenir, 5 dakika beraber kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır.
- # Şerbet soğurken revaninin hamuru hazırlanır.
- # Yumurta ve şeker 5 dakika kadar mikserle çırpılır.
- # Önce yoğurt, sıvıyağ, sonra un, kabartma tozu, irmik, limon kabuğu rendesi eklenip karıştırılır.
- # Karışım bolca yağlanmış fırın tepsisine dökülür.
- # 175 derece ısıtılmış fırında 25 dakika pişirilir.
- # Sıcak revaninin üzerine soğuk şerbet gezdirilir.
- # En az 5 saat dinlendirilir, kare kare dilimlenir.
- # Servis yapılır.

Not: Revani hamuru yapıldıktan sonra, bekletilmeden fırına verilmelidir.