REVANİ

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.