**REVANİ TARİFİ**

**Malzemeler:**

* 3 adet yumurta
* 1 çay bardağı toz şeker
* 1 çay bardağı sıvı yağ
* 1 su bardağından biraz eksik süt
* 1,5 su bardağı irmik
* 1 su bardağı un
* 1 paket kabartma tozu
* 1 paket vanilya
* 1 limon kabuğu rendesi

**Şerbeti için;**

* 3 su bardağı toz şeker
* 4 su bardağı su
* 3-4 damla limon suyu

**Yapılışı:**

İlk olarak şerbeti hazırlayalım. Şeker ve suyu küçük bir tencereye alarak orta ateşte kaynatın.

Kaynamaya başladıktan sonra şerbete limon suyu ilave ederek kısık ateşte yaklaşık 10 dakika kadar daha kaynatıp ocağı kapatın. Şerbeti bir kenara alarak soğumaya bırakın.

Keki hazırlayalım. Uygun bir karıştırma kabına yumurta ve şekeri alarak bol bol çırpın, karışım beyazlayıp köpük köpük olduğunda diğer malzemeleri de ilave ederek kek hamurunu güzelce çırpın.

Hamuru yağlanmış büyük boy borcama dökün.

Önceden 170 derecede ısıttığınız fırında üzeri pembeleşene kadar yaklaşık 35 dakika pişirin.

Fırından aldığımız tatlımız sıcakken soğumuş şerbeti üzerine dökün.

Tatlının şerbetini çekmesi için en az 2-3 saat dinlenmeye bırakın.

Dinlenen tatlımızı dilimleyip, üzerine isteğe göre Hindistan cevizi ya da Antep fıstığı serperek servis edebilirsiniz.

**Afiyet olsun**