BADEMLİ REVANİ

8 kişilik Malzemesi
2.5 çorba kaşığı margarin
100 gr çekilmiş badem
4.5 kahve fincanı irmik
1 kahve fincanı un,
9 yumurta
3.5 kahve fincanı tozşeker
1 limonun rendelenmiş kabuğu
Yarım çay kaşığı tuz
Şerbet için:
4 su bardağı tozşeker,
3.5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Süsleme için:
2 çorba kaşığı hindistancevizi

25 cm çapındaki bir fırın tepsisini yarım çorba kaşığı margarinle yağlayıp un serpin.
Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Sarılara tozşeker ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave edip 7-8 dakika çırpın. Yumurta aklarını 1 tutam tuzla kar haline gelinceye kadar çırpın. Kalan 2 çorba kaşığı margarini eritip soğutun.
Un ve irmiği hamur yoğurma kabında harmanlayın. Çırpılmış yumurta sarısı, ı umurta akı ve bademi ekleyip karıştırın margarini ekleyip çırpın. Karışımı tepsiye döküp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin.
Şerbeti hazırlamak için; tozşeker ve suyu tencerede karıştırıp 10 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın ve ateşten alın.
Revaniyi fırından alınca sıcak şerbeti üzerine gezdirerek dökün. 1 saat dinlendirdikten sonra dilimleyip servis tabağına alın. Üzerine hindistancevizi rendesi serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17879 • adı:Bademli revani • gönderen:Tulu Koşar • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:34