



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ FISTIKLI REVANİ

Necip Usta

10 bütün yumurta  
100 gr. şeker  
Az vanilya  
İçinin unu:  
250 gr. un  
İçinin fıstığı:  
150 gr. beyaz fıstık  
Şurubu:  
1 kg. şeker  
600 gr. su  
1 limonun suyu

25 santim kutruna bir tepsi, dibi ve kenarları iyice yağlanıp fıstığın 1/3'ü serpilir ve hafif unlanır. Şurup malzemesi beraberce kaynatılarak soğumaya bırakılır.

Yumurta, şeker ve vanilyayı çelik veya cam bir kaba koyup, kabı sıcak suyun içine oturtunuz ve bir yumurta vurma teli ile karıştırarak ılık bir vaziyete getiriniz ve sudan alınız.

Beyaz fıstığın üçte birini katarak varsa yumurta vurma makinesi ile, mikseriniz varsa mikserle yoksa elinizle bir makine intizami içinde yumurtayı vurarak bir kurdela şeklini alıncaya kadar köpürtünüz.

Yumurta bu koyuluğa gelince teli çıkarıp bir kevgirle çalkalamadan karıştırıp unu dikkatlice yediriniz ve tepsiye boşaltıp üzerine kalan fıstıkları sererek fırına sürünüz.

Piştikten sonra normal soğuk olarak şurubunu üzerine döküp 3-4 dakika fırına sürüp çıkarınız ve soğuyunca servis ediniz.