REVANİ

Ümit Usta

6 kahve fincanı irmik (300 gram)
1 kahve fincanı un (50 gram)
3,5 kahve fincanı toz şeker (250 gram)
9 adet yumurta
1 adet limonun kabuğunun rendesi
60 gram tereyağı
1 fiske tuz
Isteğe göre Kabuksuz kıyılmış iç badem
Şurup için:
4 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Tepsiyi yağlamak için;
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı un

25 cm çapmda fırına dayanıklı bir tepsiyi, 1 çorba kaşığı margarin yağı ile iyice yağlayıp içine 1 çorba kaşığı unu serpelim. Tepsiyi sağa sola sallayarak, unun her tarafa yapışmasını sağlayalım.
Tepsiyi ters çevirerek fazla unun dökülmesini sağlayalım.
Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayıralım. Sarıları, toz şeker ve limon kabuğu rendesine ilave edip biraz çırpalım.
Yumurta aklarını ise bir fiske tuzla kar gibi olana kadar çırpalım. Unu, irmiği, eritip soğuttuğumuz tereyağını, yumurta sanlarına katıp çırptıktan sonra (eğer isteniyorsa badem de) yumurta aklarını ilave edip tahta kaşıkla yavaşça karıştıralım.
Önceden hazırladığımız yağlanmış tepsiye döküp orta ısılı fırında 1 saate yakın pişirelim.
Tatlının pişmesine yakın, şurubu karıştırıp kaynatalım.
Tatlı fırından çıkar çıkmaz, şurubunu kaynar vaziyette tatlının üzerine döküp çekmesini bekleyelim.
İyice soğuduktan sonra keserek, servis yapalım.

Not: Şurubunu döktükten sonra da birkaç dakika fırınlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:57366 • adı:REVANİ • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:29