HİNDİSTANCEVİZLİ REVANİ

Necip Usta

Vurmak için:
10 bütün yumurta
100 gr. şeker
Az vanilya
İçinin un ve hindistancevizi:
225 gr. un
50 gr. rende hindistancevizi (harman edilmiş)
Şurubu:
1 kg. şeker
600 gr. su
1 limon suyu

25 santim kutrunda bir tepsi İçi tamamen erimemiş yağla yağlanıp hafif unlanır. Malzemesinden şerbet 2 dakika 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.
Unlan beraber harman edilmiş hindistancevizini de katarak varsa yumurta vurma makinesi ile, mikseriniz varsa mikserle yoksa elinizle bir makine intizamı 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 fırına sürünüz.
Piştikten sonra normal soğuk olarak şurubunu üzerine döküp 3-4 dakika fırına sürüp çıkarınız ve soğuyunca servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:57706 • adı:HİNDİSTANCEVİZLİ REVANİ • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:48