REVANİ

3 kaşık irmik
4,5 su bardağı tozşeker
7 kaşık un
5 su bardağı su
10 adet yumurta

Bir kap içinde 10 adet yumurta, bir çorba kaşığı şeker, yumurta vurma teliyle doğulur, iyice kabarıp koyulaştıktan sonra unla irmik, rendelenmiş portakal kabuğu, karışmış durumda yumurtaya yedirilir. Pişirilecek yağlanmış tepsiye hazırladığımız harç dökülür. Orta ateşli fırında bir saat pişirilir, fırından çıktıktan sonra iki su bardağı kaynamış su gezdirilir. Tepsinin ağzı kapanır, on beş dakika sonra dört bardak şekerle üç bardak suda kaynatılan şurup üzerine dökülür. Soğuduktan sonra yenir.

ML® Yenigün Tatlısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8180 • adı:REVANİ • gönderen:neyzen • indirme tarihi:14.05.2024 - 20:50