



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI REVANİ

Necip Usta

Vurulacak harcı:

10 adet yumurta

100 gr. şeker

Az vanilya

içinin un ve irmiği:

200 gr. un

50 gr. ince irmik

İçinin tereyağı:

150 gr. suyu alınarak soğutulup süzme bal kıvamına getirilmiş tereyağ

Şurubu:

1000 gr. şeker

600 gr. su

1/2 limon suyu

İçi ve kenarları erimemiş yağla kalınca yağlanıp içine un serpilmiş bir tepsi 20 santim kutrunda bir tepsi hazırlanır. Şerbet 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. Makinanız varsa yumurta vurma makinesi ile, mikseriniz varsa mikserle yoksa elinizle bir makine intizamı içinde yumurtayı vurarak bir kurdela şeklini alıncaya kadar köpürtünüz.

Sonra dikkatli ve çabuk kevgirle çalkalamadan karıştırıp un ve irmiği yedirip ve hemen tereyağını akıtarak dikkatlice mümkün olduğu kadar az karıştırıp tepsisine dökünüz. Orta 225 derece hararete 25 dakika pişirip hemen şurubunu döküp 3-4 dakika daha ağır fırında demlendiriniz ve fırından çıkarıp soğuyunca arzu ettiğiniz biçimde kesip servis ediniz.

Not : Yumurtayı, un ve yağı yedirirken çalkalayarak veya lüzumundan fazla karıştırırsanız yumurta düşer. Şurubunu verirken aynı tepsiye alt üst çevirebilerseniz daha iyi olur.