



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL FISTIKLI REVANİ

Necip Usta

Vurmak için:

10 bütün yumurta

100 gr. şeker

Az vanilya

İçinin unu ve yeşil fıstığı:

225 gr. un

50 gr. kabuğuyla çekilmiş yeşil

Şurubu:

1 kg. şeker

600 gr. su

1 limon suyu

25 santim kutrunda bir tepsinin içi tamamen yağlanır ve içine un serpilir. Malzemesinden şurup beraberce kaynatılır ve 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.

Unla beraber harman edilmiş yeşil fıstığı da 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.