



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABİL REVANİSİ

Fransızlar bu tatlıya "Babil revanisi" derlerse de, bir Cezayir tatlısı olan bu tatlının Cezayir'deki adı "Babil tatlısı" dır.

Kullanılacak malzeme (7 kişilik):

75 gr yoğurt,
1,5 su bardağı tozşeker,
1 çay kaşığı karbonat,
2 yumurta,
150 gr yağ, aldığı kadar (1-1,5 su bardağı) un.

Kreması için:

1,5 su bardağı süt,
2 yumurtanın sarısı,
yarım bardak tozşeker,
1 tutam vanilya.

Yapılışı:

Yoğurt büyük bir porselen veya cam kâsede iyice çırpılır. Başka bir kâsede 2 yumurta ile tozşeker karıştırılarak çırpılır, iyice çırpılınca, azar azar dökülerek yoğurda yedirilir. Eritilmiş yağ azar azar katılarak tahta kaşıkla kanştırılır. Karıştırmaya ara vermeden un azar azar serpilir, karbonat konur. Kanşım bulamaç kıvamına gelince, tahta kaşıkla 1-2 defa daha kanştırılır ve yağlanmış ve üstüne çok az un serpilmiş 20 cm çapındaki tepsiye boşaltılır. Tepsi kızgın fırına sürülür. Fırında 40-50 dakika pişirildikten sonra, hamurun üstü kızarıncaya bir kibrit çöpüyle pişip pişmediği kontrol edilerek fırından alınır. Kibrit çöpü hamura batırılıp çekildikten sonra, temizse pişmiş olduğu üstüne hamur bulaşmışsa biraz daha pişmesi gerektiği anlaşılır. Pişen tatlı fırından çıkarılınca, ince ve keskin bıçakla tatlının kenarı açılır ve servis tabağına aktarılır. Üstü kayısı, şeftali, armut şekerlemeleriyle süslenir. İsteğe göre, taze meyvelerle az sulu komposto yapılıp, kompostonun meyveleri konulabilir. Kompostonun suyu da iyice kaynatılarak koyuca kıvam aldıktan sonra soğumuş tatlının üstüne gezdirerek dökülebilir. Kreması için bir kaba bir tutam vanilya ile 1,5 su bardağı süt konur ve kaynatılır. Porselen bir kâsede 2 yumurtanın sarısı ile yarım bardak tozşeker iyice karıştırılarak çırpılır. Yumurta iyice köpüklenip kabarınca çırpıma ara vermeden serpilerek azar azar 2 çorba kaşığı un katılır. Bu karışıma ılık vanilyalı süt dökülür. İyice karıştırıldıktan sonra, karışım sütün kaynatıldığı kaba boşaltılır ve 5 dakika kadar karıştırılarak pişirilir. Ateşten indirilince üstünün kaymak bağlamaması için karıştırılarak soğutulur. Meyvelerle süslenmiş tatlının üstüne dökülür ve servis yapılır.

[ML® Ramazan Revanisi için tıklayın](#)