



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ REVANİ

Necip Usta

Vurmak için:

10 bütün yumurta

100 gr. şeker

Az vanilya

İçinin unu ve bademi:

200 gr. un

100 gr. badem (kabukları soyulup makede çekilmiş fırında kavrulmuş)

Şurubu:

1 kg. şeker

600 gr. su

1 limonun suyu

Şurup için bütün malzemesi 2 dakika kaynatılıp ateşten alınca çığ 1 kaşık tereyağı konulup ılıtılır. 25 santim kutruna bir tepsi, içi tamamen yağlanıp hafif un serpilir.

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 bademi 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.