



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANI

Tuğrul Şavkar

200 gr. un
60gr. ince irmik
150 gr. tereyağı
10 adet yumurta
100 gr. tozşeker
1/2çay kaşığı vanilin
250 gr. kaymak
Şurubu için:
1 lt. su (4 su bardağı)
1 kg. tozşeker (4 su bardağı)
1/2 adet limonun suyu

Şurup için ayrılmış malzemeyi bir tencerede 2 dakika kaynatıp ateşten alın ve soğumaya bırakın. Unu bir kabin içine eleyin. İrmigi ekleyip karıştırın. Revaniyi pişireceğiniz yüksek kenarlı tepsiyi veya fırın kabınızı tereyağı ile yağlayıp unlayın. Fazla ununu silkeleyin. Kalan tereyağını eritip, ılık olarak bekletin. Fırınınızı 225°C'ye getirip ısıtın.

Yumurtaları, şekeri ve vanilini bir kaba koyun. Kabı kaynar su dolu bir başka kabin içine oturtarak benmari hazırlayın. Bir el mikseri ile yumurta, şeker ve vanilini 10 dakika iyice çırpın. Köpüğümsü bir kıvam elde edince sıcak su dolu kabin içinden çıkartıp, bir kenarda 1-2 dakika daha çırpmayı sürdürün. Un-irmik karışımını azar azar serpererek mikserle bu karışıma yedirin. Ilık tereyağını da katıp karıştırarak revani hamurunu tepsiye dökün. Eşit olarak yayılmasına özen gösterin.

Hamuru sıcak fırına sürün. Revani kabarıp, üzeri kahverengileşinceye kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Pişme süresince fırının kapağını açmamaya dikkat edin, aksi halde revaniniz kabarmaz.

Revanın pişip pişmediğini kontrol etmek için bir kürdan hatırlın. Kürdan kuru çıkıyorsa revani pişmiş demektir. Islaklık varsa biraz daha pişirmeyi sürdürmeniz gerekir. Pişmiş sıcak revaniyi birkaç yerinden çatalla delip üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Sönmüş fakat hâlâ sıcak olan fırına tekrar sürerek yarım dakika şurubunu emmesini sağlayın. Çıkartıp, kendi tepsisinde soğumaya bırakın. Tamamen soğuduktan sonra dilimleyerek kaymak, antepfistiği veya toz hindistancevizi ile servis yapın.



