



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANİ (ELAZIĞ)

<https://www.elaziz.net>

Malzemeler

1'er su bardağı toz şeker, irmik, sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı un
3 yumurta
1 çay kaşığı karbonat
yarım su bardağı dövülmüş ceviz veya fındık
3,5 su bardağı şeker
4,5 bardak su
2 yemek kaşığı limon suyu

YAPILIŞI:

1. Bakır veya cam bir kabın içerisinde önce yumurtalar köpürünceye kadar çırpılır. Şeker katılarak iyice çırpılır.
2. Bu karışıma yağ, yoğurt ve irmik ilave edilip çırpıldıktan sonra karbonat ile un konularak tekrar çırpılır.
3. Tepsi yağlanıp unlandıktan sonra boza kıvamındaki hamur tepsiye dökülür. Üzerine fındık veya dövülmüş ceviz serpilerek fırında pişirilir.
4. Şerbet için ayrılan şekere su ilave edilip bir iki taşım kaynadıktan sonra limon suyu dökülüp 15 dakika kaynatılır.
5. Önceden pişen revaninin üzerine sıcakken yarım çay bardağı su fırçayla sürülür. Soğuduktan sonra şerbet sıcakken revaninin üzerine dökülür. Soğuk servis yapılır.