



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

REVANİ

1,5 kahve fincanı irmik
1,5 kahve fincanı un
1/2 su bardağı tozşeker
1,5 kaşık tereyağı
5 yumurta
1 tutam tuz
Tepsiyi yağlamak için:
1 çorba kaşığı un
1/2 çorba kaşığı tereyağı
Şurubu için:
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 bardak su
2,5 su bardağı toz şeker

18-20 cm çapında yüksek kenarlı, yuvarlak bir tepsinin altı ve kenarı yarım çorba kaşığı yağla iyice yağlanır. Üzerine bir çorba kaşığı un serpilir. Tepsi sallanarak unun yayılması sağlanır. Sonra tepsi ters çevrilip yan taraflarına hafifçe vurularak unun fazlası dökülür. Yumurtaların sarıları iri bir porselen kâseye boşaltılır. Üzerine yarım bardak tozşeker döküldükten sonra telle iyice çırpılır. Şekerle yumurta sarısı iyice çırpılınca kâse bir kenara bırakılır. Yumurtaların beyazları bir başka porselen kâseye konur. Bir tutam tuz serpilerek yumurtaların aklan kar gibi beyaz bir köpük durumuna gelinceye kadar çırpılır. Daha sonra yumurta sarılarının bulunduğu kâseye harmanlanmış yani iyice karıştırılmış un ve irmik katılır. Tahta bir kaşıkla un, irmik, şeker ve yumurta şansı karıştırılırken köpük durumundaki yumurta akları da azar azar katılır. Birbirine iyice yedirilince, erimiş, ama soğuk durumdaki tereyağı da bu karışıma dökülür. Yağı da karıştırarak hamura yedirdikten sonra karışım önceden yağlanıp unlanan tepsiye boşaltılır ve tepsi kızgın fırına sürülür. Revani 10 dakika bu biçimde kaldıktan sonra, fırının ısı orta dereceye getirilir ve tepsi 45 dakika daha fırında bırakılır. Revani pişerken bir tencereye 2 bardak su, 2,5 su bardağı tozşeker ve 1 tatlı kaşığı limon suyu konur, tencere kuvvetli bir ateşe oturtulur. Karıştırarak şeker eritilir. Şurup kaynamaya başlayınca 10 dakika kendi halinde kaynamaya bırakılır. Revani pişince (bunu anlamak için bir kibrit çöpünü revaniye hatırlınız, çöp kuru çıkarsa pişmiştir, hamurlu çıkarsa henüz pişmemiştir) tepsi fırından çıkarılır ve kaynamakta olan koyuca kıvamdaki şurup tepsinin üzerinde dolaştırılarak boşaltılır. 1 saat kadar bekletilip, revani ılıyınca tepsinin üstüne bir servis tabağı kapatılır ve altüst edilerek revani servis tabağına aktarılır. Tatlı iyice soğuduktan sonra, mümkünse bir gün sonra, parçalara bölünür ve tatlı tabaklarına konarak servis yapılır.

[ML® Mazruf Tatlısı için tıklayın](#)



© lezzetler.com tarif no:10676 • adı:Revani • gönderen:Günseli • indirme tarihi:05.04.2025 - 20:33