REVANİ

Malzeme:
2 bardak irmik
1 fincan un
1 bardak şeker
8 yumurta
Yarım paket tereyağı veya Margarin yağı
1 tutam tuz
1 küçük limon kabuğu rendesi
Şurup:
3 bardak su
4 bardak şeker
Yarım küçük limon suyu

Yapılışı:
İrmik ve un birbiri ile karıştırılıp bir tarafa konur. Yumurtalar kırılıp sarıları ve beyazları ayrılarak ayrı kaplara aktarılır. Sarılarına şeker ve limon kabuğu rendesi ilâve edilerek yumurta teli veya çatalla 10 dakika kadar süre ile çırpılır ve o da bir tarafa konur. Yumurtaların aklarına bir fiske tuz konup yumurta teli ile katı kar haline gelinceye kadar dövülür. Sonra yumurta sarılarına, birbirine karıştırılmış olan irmik ile un karışımı katılır ve kar haline getirilmiş aklar da ilâve edildikten sonra, hepsi ancak birbirleri ile hallolacak kadar bir - iki defa karıştırılıp ve içine eritilmiş yağ soğuk olarak katılıp yağ hamura yedirilir. Kenarlı bir tepsinin içi yağlanır, biraz un serpilip tepsiye sağdan soldan vurularak unun tepsinin her tarafına yayılması temin edilir. Sonra tepsi ters çevrilerek ve bir kenarı hafifçe vurularak unun fazlası alınır. Hazırlanmış olan hamur bu yağlanıp unlanmış olan tepsiye dökülerek, evvelden ısıtılmış olan fırına sürülüp orta hararette bir saat kadar süre ile pişirilir. Bu sürenin sonunda 10-15 dakika kala bir tencereye şeker, su ve limon suyu konup, koyu kıvama gelene kadar kaynatılır ve bu sırada karıştırılır. Revani fırından çıkınca üstüne kaynar durumda olan şurup dökülür ve bir saat kadar bekletilip iyice çekip soğuduktan sonra servis yapılır.

ML® Perçem için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10902 • adı:REVANİ • gönderen:otelman • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:44