REVANİ

1 paket (5 gr.) Vanilya
1 su bardağı (120 gr.) Un
5-6 çorba kasığı (120 gr.) Şeker
6-7 çorba kasığı (120 gr.) İrmik
Yarım paket (5 gr.) Kabartma Tozu
4 adet (200 gr.) Yumurta
1 adet (60 gr.) Limon
1 parça (1,5 gr.) Limon Tuzu
4 su bardağı (800 gr.) Su
3,3 su bardağı (600 gr.)(Şurup için) Şeker
1 çorba kaşığı (20 gr.)(Tepsi yağlama için) Un
12 çay kaşığı (15 gr.) Hindistancevizi

Şurup için şeker ve suyu bir tencerede karıştırın. İçine limon tuzu katıp kaynatın. Limon kabuğu parçalarını da şerbet içine koyabilirsiniz. Sıcak şurubu ağırlığı 1000 gr. (ml) gelene kadar yavaş yavaş, yaklaşık 25-30 dk. kaynatarak pişirin. Daha sonra soğutun. Yumurtaları el yakmayan suda 5 dakika bekleterek, ısıtın. Çırpma kabına yumurtaları kırın. Şeker ilave edin. Karışıma rendelenmiş limon kabuğu katın, vanilya ilave edin. Mikser ile yumurtalar beyazlaşıp koyulaşana kadar çırpın. Yumurtanın içine elenmiş un, kabartma tozu ve irmik katıp bir kevgir yardımıyla yumurta pörsütülmeden karıştırın. Fırın tepsisinin pişerken yapışmasını önlemek için tereyağı ile yağlayın. Tepsi içine un serperek ince bir un tabakası elde edin. Karışımı tepsiye dökün, homojen bir kalınlık sağlayın. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Tepsiyi fırından çıkardıktan sonra üzerine soğutulmuş şerbeti homojen bir şekilde kepçe ile yayın. Tatlıyı 12 adet eşit parçaya kesin. Üzerini isteğe bağlı hindistancevizi ve yeşil fıstıkla süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:122945 • adı:Revani • gönderen:arkadaş • indirme tarihi:19.05.2024 - 04:57