



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANI

Un 3 Su Bardağı
Şeker 10 Su Bardağı
Yumurta 12 Adet
İrmik 2,5 su bardağı
Vanilya 2 paket
Yeşil fıstık (çekilmiş) 1 Çay Bardağı
Limon 1 Adet
Hindistancevizi 1 Çay Bardağı

1,5 kg şeker, 1,5 litre (7,5 su bardağı) su ile bir tencerede kaynamaya bırakılıp kevgirle birkaç defa karıştırılır. Şurup beş-altı dakika kaynadıktan sonra yarım limonun suyu ilave edilir. Şurup 10-15 dakika daha kaynatıldıktan sonra (koyu bir kıvamda iken) ocaktan alınır ve soğutulur.

Bir fırça yardımı ile, fırının kendi tepsisi, çiğ tereyağı ile yağlanır. Yağın üzerine un serpilerek tepsinin içi (yapışmaması için) tamamen unlanır.

12 yumurta, 360 Gr (2 su bardağı) şeker ve vanilya çırpma kabına konur. Yumurta kabı, başka bir kaptaki bulunan sıcak suyun içine (benmari usulü) oturtulur. Yumurtaların 40°C civarında ısınması beklenirken bir yandan çırpma işlemi sürdürülür. Yumurtalar, ocak dışında, tamamen soğuyup krem halini alana kadar, telle veya mikserle daireler çizmek suretiyle köpürtülerek çırpılır. Elenmiş 300 Gr (3 su bardağı) un irmikle karıştırılır ve yumurtanın üzerine serpinti halinde dökülür. Yumurta, pütürleştirilmeden, küçük bir kevgir yardımı ile karıştırılır. Yağlanıp unlanmış tepsiye boşaltılır ve fazla oynamadan düzlenir. Revani, 180-190°C'deki fırında yaklaşık 20-30 dakika civarında, kızarana kadar pişirilir.

Revani piştikten sonra fırından alınır, üzerine, soğuk şurubun büyük bir kısmı dökülür. Tekrar fırına verilerek dört-beş dakika içinde revaninin şurubu emmesi sağlanıp fırından alınır. Şerbetin kalan kısmı, kıvamı biraz daha koyulaştırılarak revaninin üzerine dökülür. Soğuduktan sonra, porsiyonlanır, üzeri fıstık ve hindistancevizi ile süslenip servis yapılır.

Not: Revaninin iyi pişmesi ve düzgün kabarması için tepsinin yağlanıp unlanması unutulmamalıdır. Çırpmadan önce, yumurta ile şekerin birlikte hafif hafif çırpılarak, muhakkak, ısıtılması gerekir. Yumurtaya, un ve irmik ilave edilirken yumurtanın pütürleşmemesine dikkat edilmelidir.

[ML® Yaban Gülü için tıklayın](#)



