



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANI

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Tereyağı 6,5 yemek kaşığı 65 gr. (Erimiş)
Yumurta 5 orta boy 250 gr.
Şeker 0,71 su bardağı 128 gr.
İrmik 1 su bardağı 150 gr.
Sıvıyağ 1 tatlı kaşığı 10 gr.
Bal 1,5 yemek kaşığı 15 gr.
Su 1 su bardağı 200 ml
Şeker 8 yemek kaşığı 80 gr.

Tereyağı çırpılarak köpürtülür, yumurta eklenir ve çırpmaya devam edilir.
Azar azar şeker ilave edilir. Aynı şekilde irmikte yedirilir, lokma hamuru gibi olur.
Uygun bir tepsi yağlanır ve bu hamur dökülür. Kendi kendine yayılır.
165 °C'lik fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
Bal-su ile az tatlı şerbet yapılır ve ılık haldeyken sıcak revaniye dökülür.
Tekrar fırına verilir, suyunu çekince çıkarılır.
Kesildikten sonra şeker ekilip tüketilir.

