



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANİ

Melceü' - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Yarım kıyye âlâ rûgan-ı sâdeyi bir leğen içine koyup el ayası ile vâfir ezile.

Avuç sığacağı ile yumuşayıp köpük gibi beyaz oldukça on- on iki kadar yumurta kırıp beraber çalkandıktâ aheste yarım kıyye şeker yedirerek karıştırır iken üçyüz dirhem miktarı irmiği dahi ilave edip alıştırırlar.

Badehu bir kenarlı tepsiyi yağlayıp bu mamulü üzerine döküp fırına salındıktâ yüz dirhem şekeri iki- iki buçuk kıyye miktarı su ile tatsızca şerbet yapıp ılıcak olduğu halde hazır edip tamam fırında kızardıktâ bu şerbetten kepçe ile birazını gezdireler.

Fırına salıp çektikde bu usule riayet ederek tamam şerbet bittikde çıkarıp baklava şeklinde kesip şeker ekildikte tenâvül buyrula.