REVANİ

7 adet yumurta,
15 çorba kaşığı şeker,
15 çorba kaşığı irmik,
17 çorba kaşığı süt,
15 çorba kaşığı un,
2 paket kabartma tozu,
yarım rendelenmiş portakal kabuğu.
Şurubu için:
1 litre su,
1 kg. şeker,
1 dilim limon.
Üzerine:
Yarım su bardağı dövülmüş fındık

Çırpma kabına şeker ile yumurtayı koyun ve şeker iyice eriyene kadar çırpın. Yumurtalı karışıma irmiği ve sütü ilave edin. Çırpmaya devam edin, ardından unu ve kabartma tozunu ekleyin. Kabartma tozunun hamurun her yerine iyice dağılması için hamuru iyice karıştırın. Yarım portakal kabuğu rendeleyin ve hamurun içine katın. 50 cm. çapındaki yuvarlak bir tepsiyi yağlayın. Hamuru tepsiye dökün ve önceden 100 derecede ısıtılmış fırına yerleştirin. Bu arada tatlının şurubunu hazırlayın. Şeker ve suyu bir tencereye aktarın. Şurup kıvamına geldiğinde 1 dilim limonu ekleyin. 1-2 dakika bu şekilde kaynatın. Sonra ılınması için bir kenarda bekletin. Kare şeklinde dilimler kesin. Üzerine ılık şerbeti dökün. Şerbetini çekene kadar bekletin. Üzerine dövülmüş fındığı serperek, servis yapın.

ML® Balbaba için tıklayın
ML® Balbaba (görsel)

© lezzetler.com tarif no:15971 • adı:Revani • gönderen:gümüş çatal • indirme tarihi:17.04.2025 - 05:15