REVANİ

Tuğrul Şavkay

150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)
6 adet yumurta
15 gr. tozşeker (2 çorba kaşığı)
7 çorba kaşığı irmik
1 çay kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı çiçek suyu
Şurubu için:
300 gr. bal
500 ml. su (2 su bardağı)

Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Tereyağını bir kaba koyun, beyazlaşıp köpürünceye kadar çırpın. Yumurtaları katıp, çırpmayı sürdürerek karışımı yeniden köpürtün. Şekeri yumurtalı yağa iyice yedirin. İrmiği de ekleyip, dikkatlice karıştırarak revani hamurunu hazırlayın.
Hazırladığınız revani hamurunu yağlanmış bir fırın tepsisine 1,5 parmak kalınlığında döküp, yayın. Tepsiyi fırına sürün, üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.
Balı su ile tencereye koyup kaynatarak bir şurup hazırlayın ve ılınmaya bırakın. Fırından çıkan sıcak revaninin üzerine ılık şurubun birazını gezdirin.
Revaniyi gene fırına sürüp bu şurubu çektirin. Fırından alıp, kalan şurubu gezdirin ve baklava dilimi biçiminde kesin. Soğuyuncaya kadar bekleyip, üzerine tarçın ve çiçek suyu serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:160836 • adı:Revani • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:09.05.2024 - 16:10