



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANI

4 adet oda sıcaklığında bekletilmiş yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı dolusu irmik
1,5 su bardağı kadar un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için;
3,5 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Çeyrek limonun dilimi
Üzerine serpmek için;
İsteğe bağlı hindistancevizi yada toz fındık

Karıştırma kabının içerisine oda sıcaklığına gelmiş yumurtaları kırıyoruz.

Toz şekerle birlikte tel çırpıcı yada mikserle 4 ile 5 dakika kadar iyice karıştırılır.

Peşinden sıvı yağı ilave edip bir tur daha karıştırdıktan sonra irmik, un, kabartma tozu ve vanilya ilave ediyoruz. Spatula ile karıştırıp yağlanmış büyük boy cam kabın içine alıp önceden ısıtılmış 170 derecelik fırının orta katına koyup pişirmeye başlıyoruz 30 dakika kadar kapağını asla açmayalım yoksa söner.

Camından kontrol edelim. Bazı fırınlar çok hızlı pişiriyorlar o yüzden yakmamaya özen gösterelim.

Tatlımız fırında pişerken bir tencere içerisine şeker, su ve limon koyup kaynatıyoruz.

Şerbetimiz kaynamaya başladıktan sonra 5-7 dakika yeterli olur.

Fazla kaynatırsak kıvamı yoğunlaşmış olur.

Şerbeti ocaktan alıp ılımaya bırakıyoruz.

Fırından çıkmış olan tatlımız ilk sıcaklığı çıktıktan sonra ılık şerbeti ile buluşturuyoruz.

Tamamen soğuyuncaya kadar tezgah üzerinde bekletelim.

Sonrasında buzdolabına koyup soğuttuktan sonra dilimleri kesip istediğiniz şekilde süsleyip servis ediyoruz.

