



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

Malzemesi

5 adet yumurta

1 kahve fincanı toz şeker

2 çay fincanı irmik

ŞURUP İÇİN:

3 su bardağı toz şeker

6 bardak su

1 kahve kaşığı limon suyu

Kenarlı, yuvarlak, 40 santimetre çapında küçük bir tepsiyi yağladıktan sonra kek kalıbı gibi hafifçe tınlayın. Kolayınıza geliyorsa, tepsinin dibine bir parşömen kağıdı da yayabilirsiniz. Derin bir kaba kıracağınız yumurtaları, 1 kahve fincanı toz şekerle birlikte, zaman zaman hafif ateşe koyarak iyice çırpın ve yoğurt gibi koyulaşmasını sağlayın. İrmiği ekleyip karıştırdıktan sonra tepsiye boşaltın ve orta ısıda fırında 30 dakika pişirerek bir kenarda ılınmaya bırakın.

Fırında pişerken şurubu hazırlayın.

Revaniyi daha büyük bir tepsiye ters çevirin. Eğer altında kâğıt varsa, özenle çıkarın. Üzerine hazırladığınız şurubu dibinde 1,5 bardak kalıncaya kadar dökün. Tatlının şurubu çekmesine özen gösterin. Kalan şurubu 2 dakika daha kaynatarak kıvamlandırın ve revaniyi soğutup dilimlere ayırdıktan sonra dağıtım tabağına alarak üzerine dökün ve servis yapın.

Şurup hazırlama: Suyla şekeri bir tencerede kaynatın. Kaşıkla birkaç kez karıştırdıktan sonra, şurup kıvama gelmek üzereyken limon suyunu ekleyin. Kıvamını bulup bulmadığını anlamak için, bir kaşık hatirin. Damlalar kaşıktan uzayarak aktığı takdirde kıvamlandığını anlayabilirsiniz. İkinci yol da, tırnağınızın üzerine bir damla şurup koyup, damlanın yayılıp yayılmadığına bakmaktır. Şurup damlası sabit kalıyorsa kıvamlanmış demektir.

Not: İrmiği katarken, yumurtayı sulandırmamak için gereğinden fazla karıştırmamalısınız.