



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANI

5 yumurta
4 fincan şeker
4 fincan un
2 fincan pirinç unu
1 çay bardağı sıvıyağ
1 limon suyu Şerbeti:
3 su bardağı şeker
5 su bardağı su

- 1- Geniş bir kaba çok kaynar olmayan sıcak su konulup onun içine yumurtaları çırpacağımız kap oturtulur. Kaba 5 yumurta kırılır. 4 fincan şeker ilave edilip, mikserle iyice çırpılır.
- 2- 5 dakika kadar çırpıldıktan sonra, bir yandan çırpılmaya devam edilip diğer yandan sıvıyağ damla damla akıtılır. Limonun içine karbonat konup karıştırılarak ilave edilir. Un ve pirinç unu da ilave edilip iyice karıştırılır.
- 3- Yağlanmış pasta kalıbı veya tepsiye dökülüp fırında pişirilir.
- 4- Bir tencerede su ve şeker kaynatılıp, soğumaya bırakılır. Revani ılıkken ılık şerbet dökülüp haşlanır. Soğuyunca servis yapılır.

Not: Yumurta çırpığımız kabın altına sıcak sulu bir kap yerleştirilmesi; yumurtalann çok güzel kabarması ve revaninin iyi tutması içindir. Bu tür tatlı ve keklerde yumurta dolaptan çıkarılıp kullanılmamalı, oda sıcaklığında olmalıdır.
