REVANİ

Malzemeler
275 gram ince irmik (5 kah. fin.)
50 gram un (1 kahve fincanı)
240 gram toz şekeri (3.1/2 kah.fin.)
60 gram tereyağı (1 kahve fincanı)
9 adet yumurta
1 küçük limon kabuğu rendesi
1 tutam tuz
Tepsiyi yağlamak için:
½ çorba kaşığı tereyağ
1 çorba kaşığı un
Şurubu:
950 gram toz şekeri (4 bardak)
800 gram su (3.1/4 bardak)
1 çorba kaşığı limon suyu

Yuvarlak bir tepsinin altını ½ çorba kaşığı yağ ile iyice yağladıktan sonra, buna 1 çorba kaşığı da un serperek konulur. 9 adet yumurtanın sarı ve beyazını başka başka tencerelere ayırdıktan sonra yumurta sarılarına, 3.1/2 kahve fincanı toz şekeri ile 1 küçük limon kabuğu rendesi ilave ederek telle 7-8 dakika kadar dövülür. Aynı şekilde diğer tenceredeki yumurta beyazlarına, 1 tutam tuz ilave ederek sürekli dövmelidir.
5 kahve fincanı irmik ile 1 kahve fincanı un ve köpük haline gelmiş olan yumurta aklarını da katıp karıştırılır. Bu karışıma 1 kahve fincanı da tereyağı ilave ederek, tekrar karıştırılır ve bu hamur, tepsiye döküp orta hararetteki fırında aşağı yukarı bir saat pişirilir.
Bu sırada hazırlanan şurup revanin üzerine konur. iyice soğuduktan sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:36800 • adı:Revani • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.05.2024 - 15:03