



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANI

6 kahve fincanı ince irmik
1 kahve fincanı un
3,5 kahve fincanı toz şeker
1 kahve fincanı tereyağı
9 tane yumurta
1 imon kabuğu (rendesi)
1/2 kahve kaşığı tuz
Şurubu için:
4 bardak toz şeker
3,5 bardak su
1 çorba kaşığı limon
Tepsiyi yağlamak için:
1/2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un

25 cm çapında kenarlı, yuvarlak bir tepsinin içi iyice yağlanır ve un serpilerek tepsi oynatılmak ve kenarlarına vurulmak suretiyle her tarafının unlanması sağlandıktan sonra bir tarafa bırakılır. Sonra yumurtaların sarıları bir kaba, akları başka bir kaba ayrılır. Yumurta sarılarının bulunduğu tencereye toz şeker ile rendelenmiş limon kabuğu konularak telle 10 dakika çırpılır ve dövülür, sonra bir tarafa bırakılır. Yumurta aklarının bulunduğu kaba tuz serpilir ve bunlar bir telle bembeyaz köpük haline gelinceye kadar dövülür, sonra bir tarafa bırakılır. Yumurta aklarının bulunduğu kaba tuz serpilir ve bunlar bir telle bembeyaz köpük haline gelinceye kadar çırpılır. Bu iş de bitince yumurta sarılarının bulunduğu tencereye irmik, un ve köpüklenmiş yumurta akları katılarak bir tahta kaşıkla iyice karıştırılır ve eritildikten sonra soğutulmuş tereyağı da ilâve edilerek yeniden karıştırılır. Bu hamur, içi yağlanmış ve unlanmış olan tepsiye dökülerek fırına sürülür ve orta ısıda bir saat pişirilir.

Tepsiyi fırından almadan önce, bir tencereye su, toz şekeri ve limon suyu konularak tencere orta ısıdaki ateş üzerine oturtulur ve karıştırılmak suretiyle şeker eritilir. 10 dakika kaynatıldıktan sonra şekerli su şurup kıvamına gelince ateşten indirilerek fırından çıkarılan tepsiye dökülür. Revani ılınınca tabakla alt üst edilerek tabağa alınır.

Not: Revani ne kadar bekletilirse (10 - 24 saat) lezzeti o derece artar.