



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

500 gram irmik veya un
250 gram tereyağı
250 gram toz şeker
8 adet yumurta

Evvelâ tereyağını bir kaptan, yayıkta sût döver gibi tahta kaşıkla beyazlaşıncaya kadar iyice dövmelidir. Yağın içine toz şekerin bir miktarını yavaş yavaş yedirerek katmalıdır. İrmiki veya unu da aynı suretle yedirerek hepsini macun haline getirmelidir.

Sonra, yumurtaları, birer birer kırıp macuna ilâve etmeli ve her yumurtayı, ayrı ayrı macunla iyice birbirine karıştırmalıdır.

Bu hamur, böylece hazırlandıktan sonra, kenarlı bir tepsiyi yağlamalı ve hamuru, tamamıyla içine dökerak az şekerli şerbetten, üçte bir miktarını üzerine gezdirmeli ve tepsiyi tekrar fırına sürmelidir. Revani, şerbeti çekince, tekrar tepsiyi almalı, bir miktar daha şerbet döküp fırına salmalı ve hamur, iyice kabarıncan, revani tamam olduğundan, tepsiyi, artık fırından çıkarmalı ve soğumasını beklemelidir.

Sonra, bıçakla, arzu edilen, güzel şekillerde keserek tabaklara almalı ve her porsiyonun üzerine, ince toz şeker serperak servis yapmalıdır.

Not: Revaniler un veya irmikle yapılır ve nefis kokusuyla cazip bir tatlıdır. Un, daha fazla su kaldırdığından, irmikli revanideki miktarın bir misli şerbeti, revani tepsisi, son fırınlamadan alındıktan sonra, üzerine dökmelidir. İrmik ve un bulunmadığı takdirde, nişasta kullanılır.
