



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANI

Necip Usta

Harcı:

10 bütün yumurta

100 gr. şeker

250 gr. un

Az vanilya

Şurubu:

1 kg. şeker

600 gr. su

1/2 limon suyu

20 cm. kutrunun 1 tepsiyi dibi ve kenarı kalın yağla yağlayıp unlayın. Yumurta, şeker ve vanilyayı çelik veya cam bir kaba koyup, kabı sıcak suyun içine oturtunuz ve bir yumurta vurma teli ile karıştırarak ılık bir vaziyete getiriniz ve sudan alınız. Makinanız varsa yumurta vurma makinesi ile, mikseriniz varsa mikserle yoksa elinizle bir makine intizamı içinde yumurta vurarak bir kurdela şeklini alıncaya kadar köpürtünüz. (Şöyle ki: teli havaya kaldırdığınız zaman telden düşecek kopmuş yumurtalar yumurtanın üzerinde düştüğü gibi kalsın.) Yumurta bu koyuluğa gelince teli çıkarıp bir kevgirle çalkalamadan karıştırıp onu dikkatlice yediriniz ve tepsiye boşaltıp fırına sürünüz. Piştikten sonra normal soğuk olarak şurubunu üzerine döküp 3-4 dakika fırına sürüp çıkarınız ve soğuyunca servis ediniz.