



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REVANİ

6 adet yumurta
750 gr. toz şeker
300 gr. irmik
Yarım limon.

Altı adet yumurta, bir yumurta tenceresine konup, 125 gr. şeker ilâve edilir. Telle, hafif ateş üzerinde, yoğurt koyuluğuna gelinceye kadar çırpılır. 300 gr. irmik ve limon kabuğu rendesi ilâve edilir. Karıştırılarak yağlanmış unlanmış veya kâğıt bir kalıba boşaltılır. Fırında 1-1:30 saat müddetle pişirilir. Fırından çıkınca daha büyük bir tepsiye çevrilerek hazırlanan şurubun 3/4 u üzerine dökülür Hafif ateş üzerinde şurubu çektilir. Kalan şurup koyulaştırılarak üzerine dökülür. Soğuyunca dilimlere kesilir. Servis tabağına alınır.
Şurup: 650 gr. şeker, bir litre su ile ateşe konur. Kaynayınca limon sıkılır. Ateşten alınır.



Fotoğraf "Ömeralp Çelik" tarafından gönderildi. 29.04.2020