



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ

60 (1/2 su bardağı) + 1 çorba kaşığı un
100 gr (2/3 su bardağı) + 1 çorba kaşığı irmik
5 yumurtanın sarısı
120 gr (1/2 su bardağı) şeker
5 yumurtanın akı
1/2 kahve kaşığı tuz
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
40 gr (4 çorba kaşığı) şam fıstığı (dövülmüş)
Şurubu:
120 gr (1/2 su bardağı) şeker
1 su bardağı su

Büyük bir kaba 60 gr (1/2 su bardağı) unu eleyip, 100 gr (2/3 su bardağı) irmiği ekleyerek, karıştırınız. Madeni bir kapta, ocağın kenarında, yumurta sarılarını ve şekerini yumurta teli ile çırpınız. Bir başka kapta, yumurta aklarını bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, kar haline gelene kadar çırpınız. Bir tahta kaşıkla, yumurta akını yumurta sarılarının bulunduğu kaba aktarınız. Unlu irmiği ve tuzu katıp, tahta kaşıkla karıştırınız. Malzeme iyice birbirine karıştıktan sonra, tereyağı ekleyip, yeniden karıştırınız. Orta boy bir tepsinin dibine, kalan 1 çorba kaşığı irmik ve 1 çorba kaşığı unu serpiniz. Kasedeki karışımı tepsiye döküp, üstüne şam fıstığını serpiniz. Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız. Tepsiyi fırına sürüp, revaniyi 45 dakika, üstü kahverengileşene kadar pişiriniz. Bu arada şurubu hazırlamak için, orta boy bir tencereye şekeri ve suyu koyup, orta ateşte sürekli karıştırarak eritiniz. Şurubu 10 dakika kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alıp, şurubu bir kenarda ılınmaya bırakınız. Tepsiyi fırından alıp, revaniyi bir kenarda ılınmaya bırakınız. Revaniyi ılınca, üstüne ılık şerbeti döküp 5 dakika, revaninin şerbeti emmesini bekleyiniz. Revaniyi birer kişilik porsiyonlar halinde kesip, servis ediniz.

Not: Bu lezzetli ve hafif tatlıyı hazırlarken, dilerseniz içine badem katabilirsiniz. Revani 10 sm'den kalın olursa, fırında 45 dakika yerine 55-60 dakika pişirmek gerekir.