



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REVANİ TATLISI

Un (2.5 su bardağı)
Yumurta (10 adet yumurta beyazı)
Şeker (1 çay bardağı)
İrmik (1 çay bardağı)
Vanilya (1 çay kaşığı)
Şerbeti için:
Şeker (1 kg)
Su (5 su bardağı)
Limon (yarım)

Şerbet hazırlığı: 1 kg şekeri 1 su bardağı suyla kaynamaya bırakın ve kevgirle birkaç defa karıştırın. Şurup kıvamına gelmek üzereyken üzerine yarım limonun suyunu ilave edin. Şerbet bir taşım kaynayıncaya tencerenin altını kapatın. Şerbeti soğumaya bırakın.

1 adet yumurta, 10 yumurtanın beyazı ve 1 çay bardağı şekeri mikserde krema kıvamına gelene kadar 3-4 dakika iyice karıştırın.

Bu karışımı derin çukur bir kabaa alarak üzerine 10 yumurta sarısı, 1 çay bardağı irmik, 2.5 su bardağı unu yavaş yavaş ekleyin ve iyice çırpın.

Önceden 1 tatlı kaşığı margarin ile borcamı yağlayın ve 1 tatlı kaşığı unu borcama serpin. Kaptaki karışımı yağladığınız ve unladığımız borcama boşaltın. Önceden ısıtılmış fırında 250 derecede 20-25 dakika pişirin. Hazır olan revaninin üzerine soğumuş olan şerbeti kepçe ile her yerine gelecek şekilde dökün. Şerbetlediğiniz revaniyi soğumaya bırakın ve soğuduktan sonra servis yapın.

Not: Şerbetinin kıvamını anlamak için, şerbete bir kaşık sokup çıkarabilirsiniz. Son damlalardan birini parmağınıza damlattığınızda damla yayılmıyorsa şerbet ideal kıvamına gelmiştir. Büyük borcam kullanılmaması önerilir. Kenarlarını hindistancevizi, ortalarını da fıstık içi ile süsleyebilirsiniz. Dilerseniz daha iyi kabarması için kabartma tozu kullanabilirsiniz.