REVANİ

1/2 çay kaşığı vanilya
2 su bardağı un
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 su bardağından bir parmak az irmik
4 yumurta (akı sansı ayrılmış)
1 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı limon suyu

Suyu ve 2 su bardağı şekeri bir tencerede kaynatalım. Kaynadıktan sonra ateşi kısıp limon suyunu koyalım. 2-3 dakika daha pişirip ateşten alalım. Orta boy bir tepsiyi yağlayalım. Fırını 200 (turbo 180) derecede, ısıtalım. Yumurta sarılarını şekerle iyice çırpalım üzerine yoğurt ve vanilyayı koyup tekrar çırpalım. Ayrı bir temiz çırpma kabına yumurta aklarını koyalım. Üzerine bir tutam tuz ilave edelim. Yumurta teliyle yumurta akları kar gibi bembeyaz olana kadar çırpalım. Çırpma kabı ters çevirildiğinde yumurta karı dökülmeyecek kadar katılaştığında kıvamı olmuştur. Tahta bir kaşık kullanarak yumurta akı, yoğurtlu karışım, un ve irmiği birbirine yedirelim. Aşırı karıştırmamaya özen gösterelim. Hamuru tepsiye boca edelim, üstünü düzeltelim. Fırında 30 dakika kadar pişirelim. Ortasına batırdığımız kürdan temiz çıkarsa yeteri kadar pişmiştir. 2-3 dakika beklettikten sonra üzerine ılık şerbeti gezdirelim.

© lezzetler.com tarif no:66779 • adı:Revani • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.05.2024 - 04:20