REVANİ

1 su bardağı un
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı irmik
1 paket vanilya
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
2 adet kırmızı elma
3 adet yumurta
1 çay bardağı süt
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için; toz şeker ve suyu 15 dakika kaynatıp limon suyunu ilave edin. 2 dakika sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Diğer taraftan, un, toz şeker, irmik, vanilya ve limon kabuğu rendesini geniş bir kaba alıp harmanlayın. Üzerine rendelenmiş elma, yumurta ve süt ekleyip çırpın. Karışımı yağlanmış bir fırın kabına dökün.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbeti üzerine gezdirin. Revani şerbeti tamamen çekince dilimleyin. Elma karameli için; elmanın kabuklarını soyup dilimleyin. Bir tavaya alıp üzerine toz şeker ve suyu ilave edin. Kısık ateşte 10 dakika pişirin. Revaniyi servis tabağına alın. Tatlının üzerine elma dilimleri yerleştirin ve karameli gezdirin. Nane yaprakları ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:68027 • adı:Revani • gönderen:feriha • indirme tarihi:09.05.2024 - 14:55