



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY USULU REVANI

5 adet yumurta
1 su bardağı toz halinde çekilmiş badem
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı irmik
2 çay bardağı un
1 limon kabuğu rendesi
Yarım paket tereyağı
Şerbet için:
3,5 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Önce şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Yumurtaların akları ve sarıları ayrılır. Akları 1 fiske tuzla mikser yardımıyla kar haline gelene kadar çırpılır. Başka bir kabın içinde yumurta sarıları ve pudra şekeri iyice çırpılır. Üzerine erimiş, ılımış tereyağı, irmik, un, limon kabuğu rendesi ve toz badem eklenir. Kısa süre çırpıldıktan sonra kar haline getirilmiş yumurta akı eklenir. Tahta kaşıkla azar azar karışıma eklenir ve yavaş hareketlerle karıştırılır. Orta büyüklükte fırın tepsisi bol yağlanır, revani hamuru dökülür, düzeltilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana dek pişirilir. Sıcak revaniye soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince kare kare kesilir, servise sunulur.

Not: Yumurta akları kar halinde revaniye katıldığı için kabartma tozu kullanılmaz.