



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN REVANİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Hamuru için:

6 yumurta

6 kahve fincanı un

6 kahve fincanı şeker

1 paket vanilya (25-30 cm çapında fırın tepsisi için)

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Şurubu için:

5 su bardağı şeker

3 su bardağı su

1 çorba kaşığı limon suyu

Tepsi yağlanır, unlanır.

Şeker ile yumurtalar iyice koyulaşınca kadar çırpılır.

Unla vanilya, limon kabuğu rendesi karıştırıldıktan sonra çırpılmış yumurtalara eklenir hafifçe karıştırılır.

Yağlanmış tepsiye dökülerek önceden ısıtılmış orta hararettteki fırında pişirilir.

Ayrı bir tencerede su, limon suyu ve kalan şeker kaynamaya başladıktan sonra altı kısılarak 2 dakika daha kaynatılır ve ateşten alınır.

Fırından çıkan revaniye ılık olarak dökülür.

Şurubunu daha iyi çekmesi için fırında 2 dakika daha bekletilebilir.

Üzeri hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenecek servise sunulur.

Dilimlenerek servise alınır.

