



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI REVANI

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

Hamuru için:

- 1 su bardağı (250 g) tereyağı veya margarin
 - 2 su bardağı (300 g) ince irmik
 - 4 yumurta
 - 2 çorba kaşığı ılık su veya süt (25-30 cm çapında fırın tepsisi için)
 - 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
 - 1 paket vanilya
- Şurubu için:
- 5 su bardağı şeker
 - 3.5 su bardağı su
 - 1 çorba kaşığı limon suyu

Porselen bir kapta tereyağı veya margarin avuç arasında ezilerek ağartılır.
Bir kap içerisindeki ılık suyun içine porselen kap koyulur yağ bir kaç dakika yumuşatılır ve alınır.
İrmik eklenerek eze eze yarım saat yoğrulur.
Ilık süt veya su eklenir.
Yumurtalar ayrı bir yerde koyulaşmaya kadar çırpılır ve eklenir.
Hepsi karıştırılarak yağlanmış ve unlanmış tepsiye dökülür.
Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.
Ayrı bir tencerede su, limon suyu ve kalan şeker kaynamaya başladıktan sonra altı kısılarak 2 dakika daha kaynatılır ve ateşten alınır.
Revanınin üzeri kızarıncaya fırından çekilerek şurubun 2/3'ü si üzerine gezdirilir.
Hafif hararetle fırında 10 dakika daha pişirilir.
Bu arada kalan şurup ateşte biraz daha koyulaştırılır.
Kaynar hali geçince fırından çıkan revaniye dökülür.
Üzerine bir tepsi ya da kapak kapatılarak soğumaya bırakılır.
Üzeri hindistancevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenerek servise sunulur.



