

Kaymakli Revani

Malzemeler

8 adet yumurta (oda sicakliginda beklemis olmalı)
1 buyuk bardak tozseker
2 buyun bardak irmik
1 tatli kasigi kabartma tozu
Serbeti icin;
3 buyuk bardak tozseker
3 buyuk bardak su
1 yemek kasigi limon suyu

Yapilisi

Oda sicakliginda bekleyen yumurtalari mikserin yuksek devriyle 4-5 dakika cirpin. Uzerine sekeri azar azar ilave ederken cirpmaya devam edin.

Irmik ve kabartma tozunu bir baska derin kapta karistirip yumurtali karisimin uzerine aktarin. Bir kasik ya da plastik spatula yardimiyla hamuru iyice karistirin. Boza kivamindaki hamuru 30-35 santim capindaki yaglanmis yuvarlak ya da orta boy her hangi bir bir firin kalibina aktarin. Revaniyi 5 dakika onceden isitip 175 dereceye ve alt-ust konuma ayarladiginiz firinda 35-40 dakika, uzeri altin sarisi oluncaya kadar pisirin. Serbeti hazirlamak icin; tozseker ve suyu orta boy bir tencereye aktarin. Kisik ateste, ara sira karistirarak kaynayincaya kadar pisirin. Kaynayinca limon suyunu ekleyin. Kaynamaya basladiktan 5 dakika sonra ocaktan alin.

Sicak haldeki kekin uzerine ilik serbeti gezdirin. Revaninin serbeti cekmesi icin yarim saat kadar bekledikten sonra dilimleyerek servise sunun. Uzerine hindistan cevizi, kaymak, dondurma, portakal receli koyarak ikram edebilirsiniz.Afiyet olsun.