Revani

Revani

4 Yumurta
1,5 Stəkan şəkər
1,5 Stəkan irmik
.5 Stəkan qatıq
1,5 Stəkan un
2 Paket droj
Nazik rəndələnmiş 1 limonun qabığı
1,5 Qəhvə fincanı duru yağ
Şərbətli üçün;
2,5 Stəkan şəkər
3 Stəkan su
Yarım limon suyu

Əvvəlcədən 2 stəkan şəkər, 2,5 stəkan su qaynadılır, qaynayınca limon suyu əlavə olunur,5 dəqiqə bərabər qaynadıldıqdan sonra soyumağa biraxılır.
Şərbət soyurkən revanın xəmiri hazırlanır.
Yumurta və şəkər 5 dəqiqə qədər mikserlə çırpılır.
Əvvəlcə qatıq, sonra un, droj, limon qabığı rəndəsi əlavə olunaraq qarışdırılır.
Qarışım bolca yağlanmış fırın məcməyiyisnə tökülür.
175 dərəcə qızdırılmış fırında 25 dəqiqə bişirilir.
İsti revanının üzərinə soyuq şərbət gəzdirilir.
Ən az 5 saat dinləndirilir, kvadrat kvadrat dilimlənir. Servis yapılır.

Not: Revanı xəmiri yapıldıqdan sonra gözlədilmədən fırına verilməlidir.