

Duru Bulgur'dan köftelik bulgurla yapılan nefis revani

Duru Bulgur'dan Köftelik Bulgurla yapılan Revani tatlısı, lezzet tutkunlarının favorisi olmaya aday

Bulgurla her şey yapılabilir anlayışını benimseyerek bulgurla tatlıdan, tuzluya birbirinden lezzetli yemek tarifleri sunan ve Türk ve dünya mutfağında hak ettiği konuma erişmesi adına, yurt içi ve yurt dışında katıldığı fuarlarda ziyaretçilerine lezzet şöleni yaşatan Duru Bulgur, bu kez karşımıza Bulgurlu Revani ile çıktı.

Sofralara geldiğinde lezzet tutkunlarının hayran olacağı bu tatlı köftelik bulgur ile yapılmadır. Bayram sofralarını taçlandırarak hazırlanışı ve pişmesi kolay Bulgurlu Revani tarifinin tarifi ise şöyle;

İçindekiler

Hamur İçin

6 adet Yumurta

½ su bardağı (90 gram) Şeker

1 su bardağı (110 gram) Un

1 su bardağı (160 gram) Duru Köftelik Bulgur

½ tatlı kaşığı Limon kabuğu rendesi

Şurubu İçin

5 su bardağı (900 gram) Şeker

4 su bardağı (800 gram) Su

2 yemek kaşığı (20 gram) Limon suyu

Hazırlanışı

Hamuru; Yüksek kenarlı, 30 cm çapındaki bir tepsi ya da kalıp yağlayın. Derin bir kaptaki yumurta ile şeker (1/2 bardak) koyu yoğurt kıvamında oluncaya kadar çırpın. Elenmiş un, Duru köftelik bulgur ve limon kabuğu ilave edin. Büyük bir kaşıkla kısa sürede alt üst ederek karıştırın (Fazla karıştırılırsa yeterince kabarmaz.) Yağlanmış tepsiye dökün ve orta ısıda fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından çıkarıp üzerine sıcak şurup dökün. Şurubu çekmesi için tekrar (söndürülmüş ancak sıcak) fırına sürün. Soğuyunca dilimlere ayırın. Antep fıstığı, Hindistan cevizi veya kaymak ile servis yapın.

Şurubu; Şeker, su ve limon suyu ateşe koyun. Şeker eriyinceye kadar karıştırın ve kaynadıktan 3 dakika sonra ateşten alın.

