

Ρεβανί "Δροσοχωρίου"

Συντάκτης: Δροσοχώρι

Παραδοσιακή συνταγή (γλυκό): **Ρεβανί**

ΥΛΙΚΑ (για ένα ταψί στρογγυλό με διάμετρο 37 εκατοστά)

Η αναλογία είναι :

18 αυγά

18 κουταλιές σούπας ζάχαρη

18 κουταλιές σούπας σιμιγδάλι ψιλό

Ξύσμα από ένα πορτοκάλι και ένα λεμόνι και

1 κουταλιά σούπας αλεύρι.

ΥΛΙΚΑ (για ένα ταψί στρογγυλό με διάμετρο 32 εκατοστά)

Η αναλογία είναι :

12 αυγά

12 κουταλιές σούπας ζάχαρη

12 κουταλιές σούπας σιμιγδάλι ψιλό

Ξύσμα από ένα πορτοκάλι και ένα λεμόνι και

1 κουταλιά σούπας αλεύρι.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε σένα μεγάλο μπολ την ζάχαρη με τα αυγά για 30 λεπτά. Προσθέτουμε το σιμιγδάλι στο οποίο έχουμε ανακατέψει τη μια κουταλιά αλεύρι και το ξύσμα. Αδειάζουμε το μείγμα σε ταψί αλειμμένο με βιτάμ και ψήνουμε σε μέτριο φούρνο 160° C για 45 λεπτά το μικρό ταψί και για 60 λεπτά το μεγάλο ταψί.

Για το σιρόπι στο μεγάλο ταψί βράζουμε για ένα τέταρτο :

5 ποτήρια νερό

5 ποτήρια ζάχαρη

1 ξυλάκι κανέλα

3 φλούδες λεμόνι

Μισό φλιτζανάκι του καφέ κονιάκ η λικέρ εσπεριδοειδών

Επίσης αν θέλουμε προσθέτουμε και ένα ποτήρι χυμό πορτοκάλι.

Για το σιρόπι στο μικρό ταψί βράζουμε για ένα τέταρτο :

3 ποτήρια νερό

3 ποτήρια ζάχαρη

Ρεβανί "Δροσοχωρίου"

Συντάκτης: Δροσοχώρι

1 ξυλάκι κανέλα

3 φλούδες λεμόνι

Μισό φλιτζανάκι του καφέ κονιάκ η λικέρ εσπεριδοειδών

Επίσης αν θέλουμε προσθέτουμε και ένα ποτήρι χυμό πορτοκάλι.

Πριν κατεβάσουμε το σιρόπι από την φωτιά προσθέτουμε τον χυμό ενός λεμονιού.

Ρίχνουμε το ζεστό σιρόπι σε κρύο γλυκό ή το αντίθετο.