

Ρεβανί - Ραβανί



Το ρεβανί ένα γλυκό παραλλαγές και θα το ανακαλύψεις σε πολλές κουζίνες διεθνώς. Το ρεβανί της Βέροιας θεωρείται ένα από τα καλύτερα σε όλη την Ελλάδα και είναι το σήμα κατατεθέν της πόλης. Στην Νότια Ελλάδα το ακούς ως “ραβανί” και στην Βόρεια ως “ρεβανί”.

Δείτε πρώτα την βόλτα μας στην Βέροια όπου απολαμβάνουμε Ρεβανί και μετά πάμε στη συνταγή!

Πάμε όμως να δούμε πως φτιάχνεται.

Υλικά: 1 ποτήρι σιμιγδάλι χοντρό Αφοί Κεραμάρη MANNA 1/2 κεσεδάκι γιαούρτι ΚΟΡΦΗ πλήρες 1/2 κεσεδάκι σπορέλαιο 1 ποτήρι ζάχαρη 1 ποτήρι αλεύρι για όλες τις χρήσεις Αφοί Κεραμάρη MANNA 20 γρ. baking powder 3 αυγά ελευθέρως βοσκής ΑΥΓΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ Ξύσμα πορτοκαλιού Λίγο αλάτι Ιμαλαΐων Saltic για το σιρόπι 2,5 ποτήρια ζάχαρη 3 ποτήρια νερο τα βράζω για 10 λεπτά

Εκτέλεση:

Σε ένα μπολ χτυπάς τα αυγά και τη ζάχαρη με σύρμα, προσθέτεις το ξύσμα πορτοκαλιού, το λάδι , γιαούρτι, λίγο αλάτι, μπέικιν, σιμιγδάλι και τέλος το αλεύρι. Ανακατεύεις. Λαδώνεις ένα ταψί και ρίχνεις το μείγμα. Ψήνεις για 20-25 λεπτά στους 180 βαθμούς.

Για το σιρόπι: Σε ένα κατσαρολάκι βράζεις για 10 λεπτά το νερό με τη ζάχαρη.

Σιροπιάζεις αφού κρύνσεις το ρεβανί και το κόψεις , με ζεστό σιρόπι.

Δες και το βίντεο με την εκτέλεση της συνταγής από την εκπομπή Harry Cook



INFO για ραβανί:

- Το ραβανί Είναι ιδιαίτερα δημοφιλές στην Αραβία, στις χώρες της Μεσογείου και στην Αίγυπτο.
- Το ραβανί της Βέροιας είναι τόσο ξακουστό που πολλές φορές οι Θεσσαλονικείς πήγαιναν μια βόλτα στην πόλη (που απέχει 73 χλμ) μόνο και μόνο για να φάνε λίγο από το γλυκό. Δείτε ολόκληρο το επεισόδιο Harry Cook στην Βέροια



- Το ίδιο γλυκό παρασκευάζεται και στην Τουρκία φέροντας το ίδιο όνομα με τα ελληνικά, revani, στον Αραβικό κόσμο επίσης όπου αποκαλείται basbousa αλλά και σε όλη την υπόλοιπη ανατολική Μεσόγειο φέροντας διάφορα ονόματα.
- Σε κάποιες παραλλαγές, προστίθεται και τριμμένη καρύδα και σε κάποιες άλλες μπορεί να συνδυαστεί με παγωτό καϊμάκι.



bletsas.gr
Ευτύχης Μηδέτσας