

ΡΕΒΑΝΙ

Το ρεβανί (από την τουρκική λέξη revani) είναι ένα παραδοσιακό γλύκισμα της Μέσης Ανατολής. Παρασκευάζεται από σιμιγδάλι, αυγά και γιαούρτι και αφού ψηθεί στο φούρνο, περιχύνεται με σιρόπι ζάχαρης και μπαχαρικών.

Δεν πρέπει να συγχέεται με το σάμαλι, με το οποίο μοιράζονται πολλά κοινά συστατικά.

Το ρεβανί της Βέροιας είναι το παραδοσιακό γλυκό της πόλης και έχει ιδιαίτερη φήμη στα Βαλκάνια.



Συνταγή

Για το σιρόπι

- 650 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 600 γρ. νερό
- 1 στικ κανέλα
- φλούδες πορτοκαλιού, από 2 πορτοκάλια
- 50 γρ. κονιάκ

Για το κέικ

- 200 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 3 αυγά, μεσαία
- 170 γρ. αλεύρι γ.ό.χ.
- ξύσμα πορτοκαλιού, από 2 πορτοκάλια
- 2 βανιλίνες
- 20 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 40 γρ. σιμιγδάλι, ψιλό
- 1 πρέζα αλάτι
- 200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- Βούτυρο και σιμιγδάλι, για το ταψί

Για το σερβίρισμα

- φιστίκια Αιγίνης
- παγωτό
- φλούδες πορτοκαλιού
- φύλλα δυόσμου

Οδηγίες

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το νερό, τη ζάχαρη, τις φλούδες από τα πορτοκάλια και μεταφέρουμε σε δυνατή φωτιά. Μόλις πάρει μια βράση και λιώσει η ζάχαρη αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το κονιάκ. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει καλά.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C στον αέρα.

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε τη ζάχαρη, τα αυγά και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 5-6 λεπτά να αφρατέψει καλά.

Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν, τις βανιλίνες, το σιμιγδάλι, αλάτι και ανακατεύουμε. Μεταφέρουμε τα στερεά υλικά στο μίξερ με τα υπόλοιπα υλικά και προσθέτουμε το ξύσμα από το πορτοκάλι και το γιαούρτι. Χτυπάμε στο μίξερ για 10 δευτερόλεπτα και αφαιρούμε.

Βουτυρώνουμε και πασπαλίζουμε με σιμιγδάλι ένα ταψί 32x25 εκ. και απλώνουμε το μείγμα. Ψήνουμε για 30 λεπτά.

Αφαιρούμε από τον φούρνο και όσο είναι καυτό περιχύνουμε με το κρύο σιρόπι με τη βοήθεια μιας κουτάλας. Αφήνουμε στην άκρη για 1 ώρα μέχρι να απορροφηθεί και κρυώσει.

Σερβίρουμε με φιστίκια Αιγίνης, παγωτό, φλούδες πορτοκαλιού και φύλλα δυόσμου.