



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI PEKMEZLİ REVANİ

- 100 Gr Sana Klasik
- 1 Adet kabartma tozu
- 1 Su Bardağı sıvıyağ
- 3 Adet yumurta
- 2,5 Su Bardağı şeker
- 3 Damla limon suyu
- 1 Çay Bardağı şeker
- 3 Su Bardağı su
- 1 Adet vanilya
- 1 Su Bardağı haşhaş
- 1 Su Bardağı irmik
- 1 Çay Bardağı pekmez
- 2 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı süt veya yoğurt

Önce ocağa şerbeti koyup, hemen keki hazırlamaya başlayalım. Yumurta ve şekerini mikser ile çırpalım. Diğer bütün malzemeleri karıştırıp keki hazırlayalım. Büyük boy borcamı yağlayıp kek hamurunu dökelim. Önceden 180 derece ısınmış fırında pişirelim. Şerbeti ocaktan alıp ılımaya bırakalım. Pişen kekimizde fırından alıp ılımaya bırakalım. ılıyan keke ılık şerbeti dökelim.

