



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI REVANİ

3 tane yumurta
1 paket vanilin
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 su bardağı mavi haşhaş tohumu
1 su bardağı irmik
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Revani Şerbeti:
2,5 su bardağı su
2,5 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı limon suyu

Şerbet malzemelerini bir tencereye alıp, kaynamaya başladıktan sonra, orta ateşte 5-6 dakika bırakın. Limon suyunu da ekleyip ocaktan alın. Şeker ve yumurtaları mikserde 5 dakika çırpın, sonra süt ve sıvı yağı katarak, düşük devirde bir müddet daha çırpın. Kuru malzemeleri (haşhaş tohumu, irmik, un, vanilin, kabartma tozu) daha önce çırpılan sıvıya ekleyin, tel çırpıcı ile karıştırın. Oluşan hamuru, daha önce yağlanan orta boy kalıba boşaltıp, 170 derecede, önceden ısınmış fırında pişirin. Fırından aldıktan sonra, biraz soğumasını bekleyip, dilimlere kesin. Şerbet ilave edip, 3-4 saat dinlendirin. Krem şanti ile süsleyip servis yapın.

