



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HAŞHAŞLI REVANİ

Hamuru için:

4 adet yumurta

3/4 su bardağı toz şeker

1/2 su bardağı sıvı yağ

1/2 su bardağı yoğurt

1 adet orta boy rendelenmiş portakal kabuğu

3/4 su bardağı haşhaş tohumu

1/2 su bardağı irmik

2 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

Şerbeti için:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

4 damla taze sıkılmış limon suyu

Tatlı sıcak, şerbet soğuşa yakın kıvamda olacağından şerbet hazırlığı için; ölçülü toz şeker ve suyu tencereye alın.

Şeker taneleri eriyene kadar tahta bir kaşıkla karıştırdığınız şerbet karışımını, kısık ateşte şurup kıvamına gelene kadar kaynatın.

Kaynayıp koyulaşan şerbet karışımına birkaç damla limon suyu ekleyip ocaktan alın. Soğuması için bir kenarda bekletin.

Revani hamurunu hazırlamak için; oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları karıştırma kabına alın. Toz şeker ilavesiyle, pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

Sıvı yağ, yoğurt ve rendelenmiş portakal kabuğu eklediğiniz tatlı hamurunu karıştırma işlemini sürdürün.

Haşhaş tohumu ve irmik ekleyip elenmiş un ve kabartma tozunu katın.

Pürüzsüz bir kıvam alan tatlı hamurunu ısıya dayanıklı ve yağlanmış bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, 40-45 dakika pişirin.

Fırından çıkan revaninin ilk sıcaklığı geçtikten sonra ılımış şerbeti üzerine dökün ve şerbeti çekene kadar bekleyin.

Ardından dilimleyip servis edin.



