



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI REVANİ

1 su bardağı un
1 çay bardağı şeker
3 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 kahve fincanı haşhaş
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı irmik
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı limon kabuğunun rendesi
Şerbeti İçin:
3,5 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
3-4 damla limon suyu

Önce şerbeti hazırlayın, bir tencereye şekerini ve suyu koyun.

Ocağın üstüne aldığımız tencere önce orta derecede, kaynadıktan sonra kısık ateşte olmalıdır.2-3 dakika sonra altını kaptın.

İndirmeye yakın limon suyunu ekleyin.

Kek malzemelerini, kek yaparken kullandığınız sıralama ile yumurtaları ve şekerini, şeker eriyinceye kadar çırpın. Yoğurt ve yağ ekledikten sonra çırpın, limon kabuğunu, diğer malzemeleri eleyip ekleyin ve karıştırın.

Hazırladığınız karışımı, yağladığınız cam tepsiye dökün.

175 derecede ısınmış fırında, üstü kızarıp, batırdığınız kürdan temiz çıkıncaya kadar pişirin.

Fırından aldıktan sonra, 4-5 dakika ılınması için bekleyin, keki de tepside dilimleyerek, üzerine soğumuş olan şerbeti kepçeyle azar azar yedirin.

Tatlı soğuyunca buzdolabına kaldırın.

En 4-5 saat buzdolabında dinlendirin, arzu ettiğiniz şekilde üzerini süsleyip servis edin.

