HAŞHAŞLI REVANİ

1 su bardağı süt
Yarım su bardağı haşhaş
1 su bardağı şeker
3 tane yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı irmik
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
3 su bardağı su
2 su bardağı şeker
İsteğe göre üzeri için:
1 paket krem şanti
1 çay bardağı süt

Önce şerbeti hazırlayın. Şeker ve suyu karıştırın ocağa koyun. Kaynadıktan birkaç dakika sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Haşhaşlı revaninin kek hamuru için önce şekerle yumurtayı köpürtene kadar çırpın. Süt ve sıvı yağı da ekleyerek karıştırın. Sonra irmik, un ve haşhaşı ilave edin karıştırmaya devam edin. Son olarak kabartma tozu ve vanilyayı ekleyerek karıştırın ve yağlanmış tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Revaninin ilk adımı tamamdır.
Kek pişerken krem şantiyi hazırlayın ve dolaba kaldırın. 15-20 dakika dolapta beklesin.
Pişen kekin ilk sıcağı çıkınca üzerine soğumuş olan şerbeti dökün. Şerbeti biraz çektikten sonra üzerine krem şantisini sürün. Krem şanti sevmeyenler sade de tüketebilir. Şerbetli tatlı olduğu için şart değildir.
Haşhaşlı revaninin üzerini fıstıkla veya haşhaşla süsleyerek servis yapabilirsiniz.