



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI REVANİ

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

3 su bardağı toz şeker

4,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Revani:

1 paket Dr. Oetker Revani

3 yumurta

1,5 çay bardağı süt

1 çay bardağı haşhaş tohumu

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 28 cm)

Toz şeker ve suyu bir tencereye koyup arada karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başladığında ocağı kısın, limon suyunu ekleyin ve 5 dakika daha kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Revani karışımını bir çırpma kabına boşaltın. Yumurta ve sütü ilave edip mikser ile 5 dakika çırpın. Haşhaş ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkarıp bekletmeden dörde kesin ve üzerine soğuk şurubu dökün. Soğutup dilimleyerek servis yapın.

