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. Haşhaşı 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.

© lezzetler.com tarif no:169903 • adı:Haşhaşlı Revani • gönderen:gül • indirme tarihi:13.05.2024 - 00:26