



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI REVANİ

3 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 su bardağı mavi haşhaş
1 çay bardağı süt
1 su bardağı irmik
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
3 su bardağı su
2 su bardağı şeker
Üzeri için:
1 su bardağı süt
1 paket krem şanti

Haşhaşlı revanisine şerbeti hazırlayarak başlayın.

Su ve şekeri tencerede kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra birkaç damla limon suyu ekleyin ve 5 dakika kadar daha kaynatıp ocaktan alın. Soğuması için kenara alın.

Tatlınızın keki için yumurta ve şekeri derin kasede çırpın.

Daha sonra süt ve sıvı yağı ekleyip karıştırın.

Üzerine haşhaş, un, irmik, vanilya ve kabartma tozunu da ilave edin.

Son olarak kekinizi tepsiye alın ve fırında üzeri güzelce kızarana kadar pişirin.

Kekiniz pişince dilimleyin ve üzerine soğuk şerbeti gezdirin.

Üzeri için krem şanti ve sütü bir kasede çırpın. Daha sonra revani tatlınızı krem şanti ile süsleyip servis edin.

