



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI REVANİ

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

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı haşhaş
Yarım su bardağı süt
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 dilim limon
Üzeri için:
1 paket krem şanti
Soğuk süt (krem şanti paketinde belirtilen miktar)

Öncelikle şerbeti hazırlamak için şeker ve suyu bir tencerede kaynatın. Limon dilimini ekleyin ve kısık ateşte 10-15 dakika kadar kaynatın. Şerbet kıvam alınca ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yumurtaları derin bir kabın içerisine kırın. Üzerine toz şekeri ekleyin ve mikserle köpük köpük olana kadar çırpın. Ardından sıvı yağ ve yoğurdu ekleyip çırpmaya devam edin. Başka bir kaptaki irmik, un ve kabartma tozunu karıştırın. Bu karışımı, yumurtalı karışıma yavaş yavaş ekleyerek spatula ile karıştırın. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırmaya devam edin. Haşhaşı ekleyin ve karıştırın. Hazırladığınız hamuru yağlanmış bir tepsiye dökün ve üzerini düzeltin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Pişen revaniyi fırından çıkarın. Sıcak revaninin üzerine soğuk şerbeti dökün. Şerbetin revaniyi tamamen kaplamasına dikkat edin. Revaniyi şerbetini çektikten sonra, krem şantiyi hazırlamak için paketin üzerinde belirtilen miktar soğuk süt ile çırpın ve buzdolabında bekletin. Soğuyan revaninin üzerine hazırladığınız krem şantiyi sıkabilir veya bir spatula yardımıyla yayabilirsiniz. Dilediğiniz şekilde süsleyip dilimleyerek servis yapın.