



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HAŞHAŞLI REVANİ

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı irmik
1 su bardağı haşhaş tohumu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1,5 su bardağı un
Bir tutam tuz
Şerbet için:
2,5 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
Birkaç damla limon suyu

İlk olarak bir kaba yumurtaları kırın ve üzerine toz şeker ekleyin. Karışım krema kıvamına gelene kadar mikserle çırpın. Çırpıtığınız yumurtaların üzerine yoğurdu ve sıvı yağı ilave edin. Karıştırmaya devam edin. Ayrı bir kasede irmik, haşhaş tohumu, kabartma tozu, vanilin, un ve tuzu karıştırın. Ardından kuru karışımı sıvı karışıma ekleyin ve güzelce karıştırın. Karışımı, yağladığınız bir fırın tepsinine dökün. 180 °C ısınmış fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Kürdan testi yaparak pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. Kürdan kuru çıkarsa, tatlıınız pişmiş demektir. Şerbeti hazırlamak için, suyu ve şekerini bir tencereye alıp kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra birkaç damla limon suyu ekleyin ve şerbeti 10 dakika daha kaynatın. Şerbetin sıcak olması gerektiğini unutmayın. Fırından çıkan sıcak revaniyi birkaç dakika belettikten sonra, üzerine sıcak şerbeti dökün. Şerbetin tatlıya iyice çekmesi için tatlının üzerine birkaç dakika bekleyerek dökün. Şerbeti çektikten sonra, haşhaşlı revaniniz hazır! Dilimleyerek servis edebilirsiniz.



