



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI REVANİ

- 1 bardak haşhaş
- 1 bardak irmik
- 1 bardak sıvıyağ
- 1 bardak süt
- 1 bardak un
- 1 bardak şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 3 yumurta
- Şerbeti için:
- 1 bardak şeker
- 2 su bardağı su
- Kreması için:
- 1 yemek kaşığı yağ
- 2 yemek kaşığı un
- 1 çay bardağı şeker
- 1 su bardağı süt

Krema: Hepsini mikserle karıştır, yağlanmış borcana tüm malzemeyi dök.

Şerbet: Tüm hepsini kaynat malzemenin üzerine dök

Unla yağı kavr içne şeker, süt ilave et krama kıvamına gelince fırından çıkardığımız kekimizin üzerine dök.

