



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI REVANİ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı haşhaş tohumu
- 1 Su Bardağı süt
- 1,5 Su Bardağı Şerbeti için: tozşeker
- 1 Su Bardağı tozşeker
- 1,5 Su Bardağı su
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 3 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı sıvıyağ
- 1 Su Bardağı irmik
- 1,5 Su Bardağı un

Öncelikle tatlının şerbetini hazırlayın. Tencereye toz şekeri ve suyu ilave edip kaynatıp bir şerbet oluşturun ve soğumaya bırakın. Fırın kabını margarinle yağlayın üzerine haşhaş serpin ve hiç boş kalmayacak şekilde bir manto yapın. Karıştırma kabında yumurta ve şekeri çırpın. Üzerine süt, sıvıyağ haşhaş tohumunu, irmik, un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip çırpma teli yardımıyla karıştırın. Hazırlamış olduğunuz karışımı fırın kabına dökün. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında yaklaşık 45 dakika pişirin. Tatlıyı soğumaya bırakın ve şerbeti üzerine dökün. Krem şanti ile süsleyerek servis edin.