



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI REVANİ

- 1 bardak mavi haşhaş
- 2 bardak şeker
- 3 adet yumurta
- 1,5 bardak un
- 1 paket margarin
- 1 bardak süt
- 1 bardak irmik
- 1 bardak su
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Yumurta ve 1 bardak şekeri bir kapta şeker yumurta da eriyinceye kadar çırpıyoruz.Üzerine çırparak unu, irmiği, mavi haşhaşı, Sana Klasik Margarini sütü ekleyerek çırpmaya devam ediyoruz. En son vanilya ve kabartma tozunu ekleyerek kaşıkla karıştırıyoruz ve fırın kabına boşaltıyoruz.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 13.10.2021