



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRABZON HURMALI REVANI

1.5 Su bardağı Buğday Unu
2 Çorba Kaşığı İrmik
1 Paket Kabartma Tozu
1 Su bardağı Toz Şeker
1 Paket Vanilya
4 Adet Yumurta
Haşhaş
Şerbeti İçin:
1 Dilim Limon
2.5 Su bardağı Su
2 Su bardağı Toz Şeker
Sosu İçin:
2 Çorba Kaşığı Toz Şeker
4 Adet Trabzon Hurması
Üzeri İçin:
Hindistancevizi

Önce revaniyi pişireceğimiz fırın kabını yumuşak margarinle yağıyoruz. Daha sonra içine mor haşhaşı döküp, kalıbın içinde çevirip fazlalıklarını ters çevirerek alıyoruz. Haşhaş mantosu yapılan kalıbımız hazır hâle geliyor. Karıştırma kabına yumurtaları kırıyoruz. Üzerine esmer şekeri veya beyaz şekeri alıp mikserle çırparak köpürtüyoruz. Ardından unu, irmiği, kabartma tozunu, vanilyayı üzerine ekleyerek yavaş yavaş karıştırıyoruz. Haşhaş mantolu kalıbın içine bu karışımı döküp önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında kapağını açmadan pişiriyoruz. Tatlımızın hazırlığına geçmeden şerbeti kaynatıp soğutuyoruz. Fırından aldığımız tatlının ilk sıcaklığı çıktıktan sonra soğumuş şerbeti kaşıkla üzerine gezdiriyoruz. Şerbetini tamamen çektikten sonra servis edeceğimiz tabağı üzerine kapatıp ters çevirerek kalıbından ayırıyoruz. Böylelikle haşhaşlı bölüm ortaya çıkmış oldu. Sosu için iyice olgunlaşıp yumuşamış olan hurmaların kabuklarını soyup şekerle birlikte parçalayıcıda püre hâline getiriyoruz. Tatlının ortasına sosu döküp yayıyoruz. Hindistan ceviziyle süsleyip dilim dilim keserek servis ediyoruz.



