



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HAŞHAŞLI REVANİ



4 adet yumurta
4 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
4 çorba kaşığı irmik
5 çorba kaşığı mavi haşhaş tohumu
6 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Şerbet için:
3,5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

- # Önce su ve şeker kaynatılır, limon suyu eklenir, ateş kısılır, 10 dakika sonra ateşten alınır.
- # Karıştırma kabına yumurtalar ve şeker konur, mikserle 3 dakika kadar çırpılır. Sıvıyağ ve yoğurt eklenir, kısa süre daha çırpılır.
- # Un, irmik, haşhaş tohumu, kabartma tozu ve vanilya katılır. Malzemeler dengeli dağılına kadar karıştırılır.
- # Orta büyüklükte fırın tepsisi bol miktarda sıvıyağla yağlanır. Revani karışımı dökülür ve düzeltilir.
- # Tepsi 170 derece ılık fırına verilir. Yaklaşık 35 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 5 dakika sonra kare kare kesilir ve soğuk şerbet gezdirilir.
- # 2 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Şerbeti dökmeden önce revaninin kare kare kesilmesi şerbetin tatlının her yerine nüfus etmesini sağlar.