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 dağılana 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.