

Hashasli Revani

Malzemeler

1 su bardagi seker

3 yumurta

1 su bardagi siviyağ

1 su bardagi irmik

1 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

1 su bardagi mor hashas

Serbet için:

2 su bardagi su

1,5 su bardagi seker

Yapilisi

Serbet için su ve seker bir tencereye alinip kaynatilir. Sogumasi için kenara alinir.

Diger tarafta derin bir kasede yumurta ve seker cirpilarak kabartilir. Ardindan karisima yağ, irmik, kabartma tozu, hashas ve un ilave edilir. Tum malzemenin ozlesmesi için tekrar mikserle cirpilir. Hamurun kek kivamindan daha kati bir hamur haline gelmesi saglanir. Ardindan tabani yağlanmış firin kabına yayilir. Onceden isitilmiş 175 derece firinda 20-25 dakika pisirilir. Revani keki oda sicakliginda bekletilerek ilitilir. Keki üzerine soguk serbet gezdirilir. Dilimlenerek servis yapilir.