

Hashasli Revani

Malzemeler

3 adet orta boy yumurta (jumbo olursa 2 adet)

1 su bardagi toz seker

4 yemek kasigi hashas

1 su bardagi yogurt

1 su bardagi sivi yag

1 su bardagi irmik

1 kahve fincani un

1 cay kasigi kabartma tozu

1 paket vanilya

Serbet icin;

2 su bardagi su

2 su bardagi toz seker

1 limonun suyu

Yapilisi

Cirpma kabina yumurtalari kirip toz seker ile beraber cirpin. Cirpma islemi seker eriyinceye kadar 4-5 dakika kadar devam edecek.

Sirasi ile once sivi yag, sonra yogurt, irmik ve kabartma tozunu da ekleyip cirpmaya devam edin.

Un, hashas ve vanilyayi da ilave edip 2-3 dakika daha cirpin.

Karisiminizi, pisireceginiz yaglanmis kabiniza bosaltip, onceden isitilmis 170 derece firinda alti ustü kizarana kadar pisirin.

Ilk 30 - 35 dakika firinin kapagini acmayin. Kurdan testi ile pisip pismedigini anlayabilirsiniz. Kurdani hamurunuzda batirdiginiz da kurdan temiz cikiyorsa hamurunuz pismis demektir.

Diger yandan da serbet icin su ve sekeri bir tencereye alip seker eriyinceye kadar karistirin ve kaynamaya birakin.

Serbetinize limon suyunu ekleyip bir tasim daha kaynatin ve ocaktan alin. kaymakla servis edebilirsiniz

Firindan cikardiginiz revaniye serbetinizi dokmeden once, hamur ilinmis olmalı. Catali revaninin birkac yerine batirdiktan sonra serbetinizi gezdirerek dokun.

Soguyunca dilimleyip derseniz uzerine krem santi yapip surebilir, en ustunu de susleyerek servis yapabilirsiniz. Ya da benim yaptigim gibi sade olarak da sunabilirsiniz.