

Portakal Suyu Serbetli Hashasli Revani

Malzemeler

3 yumurta

1 su b. toz seker

1 su b. yogurt

1 su b. siviyağ

1 su b. hashas tohumu

1,5 su b. irmik

1,5 su b. un

1 limon veya portakal kabugu rendesi

1 cay k. tepeleme karbonat

Serbet:

2 su b. su

2 su b. portakal suyu

4 su b. seker

Yapilisi

Yumurta ve sekeri iyice cirpin. Yogurt ve yağ ekleyip cirpmaya devam edin. Un, irmik, karbonat ve hashas tohumunu ayrı bir kapta harmanlayıp karışımına ekleyin. Son olarak limon veya portakal kabugunu ekleyip yağlanmış tepsiye dokun. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede üzeri kızarıncaya kadar pisirin. Revani piserken serbeti hazırlayın. Ilık serbeti revani fırından cikip ilk sıcaklığı geçtikten sonra dokun. Ertesi gün daha lezzetli olacaktır. Servis ederken kaymak, krem santi veya hindistan cevizi kullanabilirsiniz.