



Revani Au Pavot

Haşhaşlı Revani



- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1 tasse de yaourt
- 1 tasse d'huile végétale
- 4 cuillères à soupe de semoule
- 5 cuillères à soupe de graines de pavot bleu
- 6 cuillères à soupe de farine
- 1 paquet de vanille
- 1 sachet de poudre à pâte
- Pour le sirop:
- 3,5 tasses de sucre
- 4 tasses d'eau
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

- # Faites bouillir l'eau et le sucre. Rajoutez du jus de citron puis baissez la température. Retirez du feu au bout de 10 minutes.
- # Mettez dans un bol de mélange, les œufs et le sucre. Mélangez pendant 3 minutes avec un mixer. Rajoutez de l'huile et du yaourt puis mélangez encore un petit instant.
- # Rajoutez de la farine, de la semoule, des graines de pavot, de la poudre à pâte et de la vanille. Mélangez pour étaler tous les ingrédients.
- # Huilez un plat de cuisson moyen puis versez le mélange de revani.
- # Placez le plat au four tiède à 170 degrés. Faites cuire environ 35 minutes.
- # Après 5 minutes de la sortie du four, coupez en carré puis versez le sirop froid.
- # Vous pouvez servir après 2 heures.

N-B; Le coupage avant de rajouter le sirop, permet au sirop de s'étaler de façon homogène.