



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Revani con Papavero

Haşhaşlı Revani



4 uove
4 cucchiari di zucchero
1 cucchiaino di yogurt
4 cucchiari di semolino
5 cucchiari di papavero
6 cucchiari di farina
1 bustina di vaniglia
Per lo sciroppo;
3,5 bicchieri di zucchero
1 cucchiaino succo di limone

- # Primamente si bolisce l'acqua e zucchero poi si aggiunge succo di limone poi il fuoco si bolisce a basso. E si leva tra 10 minuti.
- # Nella ciotola si mettono uove e zucchero poi si miscelano con miscelatore e tra 3 minuti si aggiungono burro e yogurt e si miscela ancora per breve tempo.
- # Poi si aggiungono papavero lievito vaniglia poi si miscelano bene.
- # Poi un vassoio si olia e la miscelata di rvani si svuota nel vassoio.
- # Il vassoio si inserisce forno riscaldato a 170 gradi. E si cucina circa per 35 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta per 5 minuti e poi si taglia in quadrato e si aggiunge sciroppo freddo.
- # Servirsi tra due ore.

Nota: Prima di aggiungere lo sciroppo si preferisce di tagliare in quadrato così revani succhia bene lo sciroppo.