



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Реване с маком

Haşhaşlı Revani



4 яйца
4 ст.л. сахара
0,5 стакана йогурта
0,5 стакана растит. масла
4 ст.л. манной крупы
5 ст.л. мака
6 ст.л. муки
1 пачка ванилина
1 пачка разрыхлителя
Для сиропа:
3,5 стакана сахара
4 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, убавить огонь, кипятить еще 10 минут.
- # Взбить яйца с сахаром 3 минуты. Добавить растит. масло и йогурт, взбивать еще некоторое время.
- # Добавить муку, манную крупу, муку, разрыхлитель и ванилин, хорошо перемешать.
- # Противень среднего размера хорошо смазать маслом, вылить тесто.
- # Поставить в разогретую до 170 градусов духовку на 35 минут.
- # Достать из духовки, порезать квадратиками и залить холодным сиропом.
- # Подавать через 2 часа.

Важно реване разрезать перед тем как залить сиропом!