

Haşhaşlı Armutlu Revani

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Kolay

~246 kcal

Afyon usulü haşhaşlı armutlu revani, irmiği haşhaş ve armutla buluşturarak nemli, yumuşak ve kokulu bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı İrmik
- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 2 adet Armut
- 2 yemek kaşığı Haşhaş

Yapılışı

- İrmik, un ve yumurtayla revani harcını hazırlayın.
- Armutları küçük doğrayın haşhaşla birlikte harca ekleyin.
- Karışımı ağlanmış kalıba döküp düzgünce yayın.
- Revaniyi 180°C fırında 22-25 dakika pişirin.
- Ilımlı olarak servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Armutu ince doğramak revani içinde ağırlaşmadan dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilımservis edin, üstüne haşhaş serpererek yanınday sunun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta