

# Haşhaşlı Armutlu Revani

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Kolay

~246 kcal

Açılış 2/10

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

- Armutu küçük küp doğrayıp limonla karıştırın.
- Yumurta ve şekeri açılana kadar çırpın.
- İrmik, un ve haşhaş ekleyip kek harcını hazırlayın.
- Armutları harca katlayın meyve dibe çökmesin.
- Şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp şerbeti 11 t1n.
- Revaniyi 180°C fırında 24 dakika pişirip şerbetleyin.

### PÜF NOKTASI

Armutu ince doğramak revani içinde ağırlıktan dolayı masaları.

### SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, üstüne haşhaş serpererek yanınday sunun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta