

Haşhaşlı Tahinli Revani Kup

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 2/10

Afyon usulü haşhaşlı tahinli revani kup, revani parçalarını tahin ve haşhaşlı krema ile buluşturarak yumuşak, yoğun ve küçük porsiyonluk bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 adet Revani
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Haşhaş
- 1 su bardağı Krema

Yapılışı

- Revani dilimlerini eşit küplere kesin ve kırıntı haline getirin.
- Tahin ve kremayı pürüzsüz çirpme işlemiyle yoğunluğu akışkan kalsın.
- Şekerli sütü 5 dakika 100°C'de hafif şerbet hazırlayın.
- Revani küplerini şerbetle hafif nemlendirin, kup içinde dağılmasın.
- Kup bardaklarında revani, tahinli krema ve haşhaş katmanlayın.

PÜF NOKTASI

Revaniyi 2 santimlik küpler halinde kesmek kup içinde katman hissini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne tahin gezdirip haşhaş serperek sunun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

Susam