



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZ PARE TATLISI

Malzemeler

125 gr tereyağı
1 çay bardağı sıviyag
2 yumurta
2 corba kasigi pudra sekeri
2corba kasigi nisasta
1 kabartma tozu
1 vanilya
2 su bardağı un
iri ceviz parcalari
Serbet icin;
2 su bardağı seker
2 su bardağı su
2-3 damla limon suyu

YAPILISI:

Yumusak tereyağı,sıviyag,pudra sekeri,nisasta,1 yumurtanın tamamı digerinin beyazi(sarisi üzerine surmek için ayrilir),vanilya ,kabartma tozu ve un yumusak bir hamur yapilir.10-15 dakika bekletilir.Daha sonra yuvarlak bezeler yapilir bu hamurdan 25 tane beze cikardim ve tepsiye dizdim.Butun bezelerin uzerlerine iri ceviz parcalari yerlestirilir.Yumurta sarisi surulerek 180 c onceden isitilmis firinda alti ustu kizarana kadar pisirilir. Onceden hazirlanan ve 10 dakika kaynatilip limon ve vanilya ilave edilen serbet sogutulur firindan cikarilan tatlilarin uzerine serbet soguk,kurabiyeler sicakken dokulur.Soguyunca servis yapilir.