



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ HAMURPARE

1 paket margarin
1 çorba kaşığı irmik
1 adet yumurta
1 çay bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limon
Üzeri için:
30 adet bütün iç ceviz

Önce şerbet yapılır, soğumaya bırakılır. Margarin eritilir, ılıtılır. Üzerine yumurta ve şeker eklenir, çatalla çırpılır. İrmik, kabartma tozu ve bütünleşmiş hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Sonra ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış tepsiye az aralıklarla dizilir. Hamurların üzerine bütün cevizler bastırarak yerleştirilir. Tepsisi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca soğuk şerbet gezdirilir.