



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ ŞEKERPARE

3 yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
2 çay bardağı irmik
1 çay bardağı Hindistan cevizi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker

Karıştırma kabının içine yumurta, tereyağı ve şekeri iyice elinizle yoğurun. Üzerine irmik, Hindistan cevizi, kabartma tozu ve unu ekleyip hamur ele yapışmayacak kıvama getirin. İçine vanilyayı ekleyip elinizle şekil verin. Tepsiye dizip fırında 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Bu arada şerbetini de hazırlayıp tatlı sıcakken üzerine sıcak olarak dökün.