



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ŞEKERPARE

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 adet yumurta
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı irmik
- Aldığı kadar un
- 1 su bardağı mavi haşhaş

Yumuşak margarinle toz şekeri iyice yoğurun. Yumurtaları ve portakal kabuğunu da katın. Unu eleyerek kabartma tozunu ekleyin. Kulak memesi kıvamına getir. Cevizden biraz daha büyük parçalara ayırıp yuvarlayın. Yuvarladığınız parçaları önce süte sonra haşhaşa iyice bulayın. Tepsiyeye dizin. Bu işlem bittikten sonra ortalarına fındık yerleştirin. Fırına verin.

ŞERBETİ: 1 kg toz şeker ve 1 litre su ve bir dilim limon atıp kaynatın. Kıvama gelince kapatın. Şekerpare soğuduktan sonra şerbetin alını kapadıktan 5 dk sonra dökün. 2 saat sonra şekerpareleri ters çevirin. Tercihen ertesi gün servis yapın.