



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALİ ŐEKERPARE

400 gram un
250 gram tereyađı
250 gram pudra Őekeri
1 yumurta
1 yumurta sarısı
tuz

Bir kapta yağ elle yumuŐatılır. Pudra Őekeri ilâve edilir. İyice karıŐtırılır. Yumurtalar ilâve edilir. Un, badem, tuz ilâve edilerek hamur haline getirilir. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır, yuvarlanır, tepsiye üçer santim ara ile sıralanır. Orta hararete piŐirilir. Kenarlı bir tepsiye yanyana konur. Üzerine soğuk Őurup dökülür. Sođuyunca üzeri krem ve antepfıstığı ile süslenir.

KREMİ: 125 gram tereyağ, 150 gram pudra Őekeri, vanilya, hepsi karıŐtırılarak krem haline getirilir. İki çorba kaŐığı süt yavaş yavaş ilâve edilerek iyice karıŐtırılır. YumuŐak bir krem elde edilir.

ŐURUBU: 500 gram toz Őeker, 1 bardak su, bir çorba kaŐığı limon suyu. Bir kapta Őeker ile su kaynatılır. Orta koyulukta olunca limon suyu ilâve edilerek ateŐten indirilir.