



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BRONZPARE

2 adet yumurta
1 ay bardağı irmik
1 ay bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
Yarım kalıp margarin
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su

Şerbet şekerinin 1 bardağı tencereye konur, kısık ateşte karamalize olana kadar pişirilir. Sonra kalan şeker ve su ilave edilir. Bir taşım kaynatılır. Şerbet soğurken hamur malzemesi yoğrulur. Küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında 25 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan kısa süre sonra karamelli şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince servise sunulur.