



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZ PARE TATLISI

Malzemeler

125 gr tereyağı
1 çay bardağı sıviyağ
2 yumurta
2 çorba kaşığı pudra şekeri
2 çorba kaşığı nisasta
1 kabartma tozu
1 vanilya
2 su bardağı un
iri ceviz parçaları
Serbet için;
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
2-3 damla limon suyu

YAPILISI:

Yumusak tereyağı, sıviyağ, pudra şekeri, nisasta, 1 yumurtanın tamamı diğerinin beyazı (sarısı üzerine sürmek için ayrılır), vanilya, kabartma tozu ve un yumusak bir hamur yapılır. 10-15 dakika bekletilir. Daha sonra yuvarlak bezeler yapılır bu hamurdan 25 tane beze çıkardım ve tepsiye dizdim. Butun bezelerin üzerlerine iri ceviz parçaları yerleştirilir. Yumurta sarısı sürülerek 180 c önceden ısıtılmış fırında altı üstü kızarana kadar pisirilir. Önceden hazırlanan ve 10 dakika kaynatılıp limon ve vanilya ilave edilen serbet soğutulur fırından çıkarılan tatlıların üzerine serbet soğuk, kurabiyeler sıcakken dokulur. Soğuyunca servis yapılır.