



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZPARE TATLISI

150 gram tereyağı
2 adet yumurta
1 orta boy çay bardağı irmik
4 yemek kaşığı pudra şekeri
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3,5 su bardağı un
Şerbeti için:
3,5 su bardağı su
3,5 su bardağı şeker
4 damla limon suyu
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
3 damla sıvı yağ
10-12 adet bütün ceviz

Şerbetini yapmakla başlayın. Şeker ve suyu bir tencereye alın ve kaynatın.

Tencere kaynamaya başladıktan sonra limon suyunu ekleyin.

2 dakika kadar kaynattıktan sonra ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

Oda sıcaklığındaki tereyağını, yumurta, irmik, pudra şekeri, vanilya, ceviz ve kabartma tozunu derin bir karıştırma kabına koyun.

Malzemeleri güzelce karıştırın.

Daha sonra yavaş yavaş unu ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edeceksiniz.

Hamurunuz hazır olduğunda cevizden biraz daha büyük parçalar kopartıp tepsiye dizin.

Hamur parçalarının üzerine bütün cevizleri yerleştirin.

Hamurlara sürmek için yumurta sarısını ve sıvı yağı güzelce karıştırın.

Hazırladığınız karışımı hamurların kenarlarına sürün.

Önceden 170 derece ısıtılmış fırında üzerleri çatlayana kadar pişirin.

Fırından çıkan cevizpareler biraz ılındıktan sonra ılık şerbeti üzerlerinde gezdirin.

Cevizpareler tamamen şerbetini çekince servis edebilirsiniz.



