



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZPARE

Malzeme

- 500 g un
- 100 g irmik
- 125 g pudra şekeri
- 250 g Sana yağı
- 2 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- Şerbeti:
- 3 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- ¼ adet limonun suyu

Hazırlanışı

Şerbeti için küçük bir tencerede şeker ve suyu kaynatınız. Şerbet kıvamına gelince limon suyunu ilave edip, kıvamını kontrol edip, şerbeti soğutunuz.

Derin bir kâsede oda sıcaklığında beklettiğiniz Sana'yı, pudra şekerini, yumurtaları irmiği, unu, kabartma tozunu ve vanilyayı iyice yoğurun. En son içine iri çekilmiş cevizi ilave edip, oluşan hamurdan ceviz parçası büyüklüğünde parçalar koparın. Bu parçaları kuru köfte şeklinde uzun olarak yuvarlayıp, şekil verin. Parçaları büyük koparırsanız, pişerken daha kabarcacağı için birbirine yapışabilir.

Cevizpareleri Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye dizin.

Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında Cevizpareleri 35-40 dak pişirin.

Pişen cevizparelerin üzerine soğuttuğunuz şerbeti döküp, tatlıya iyice şerbeti çektirin.

Tatlıyı soğutup, kaymak, krem şanti veya vanilyalı dondurma ile birlikte servis edin.



Fotoğraf "hekim hanım" tarafından gönderildi. 15.03.2021