



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZPARE

4 su bardağı un  
1 çay bardağı irmik  
125 gr. pudra şekeri  
250 gr. margarin  
2 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
2 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi  
Şerbeti İçin;  
3 su bardağı şeker  
3 su bardağı su  
yarım limon suyu

Şurubu kaynatın içine limon suyunu koyup biraz daha kaynattıktan sonra kenara alın soğusun. Pudra şekerini, yumurtaları, irmiği, unu, margarini, kabartma tozunu, vanilyayı beraberce yoğurun, en son iri çekilmiş cvizi de hamura katın. Hamurdan yuvarlak parçalar alıp yağlanmış tepsiye dizin. Önceden hararetili ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin. Fırından çıkınca soğuk şerbeti dökün, 2 saat şekerin çekmesini bekleyin, servis yapın.



Fotoğraf "varta 62" tarafından gönderildi. 11.11.2020