



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZPARE

150 Gr Sana Hamurışı  
1 Paket vanilya  
5 Yemek Kaşığı pudra şeker  
1 Paket kabartma tozu  
3 Su Bardağı su  
2 Adet yumurta  
3,5 Su Bardağı un  
3 Su Bardağı toz şeker  
0,5 Adet limonun suyu  
2 Su Bardağı iri çekilmiş ceviz içi  
7 Yemek Kaşığı irmik

Şeker ve 2 su bardağı suyu tencereye alıp kaynatın. Ocaktan almaya yakın limon suyunu ilave edin. 3-4 dakika kaynattıktan sonra ılınmaya bırakın. Yumurtalardan bir tanesinin sarısını ayırın. Derin bir kaptaki oda ısısında yumuşatılmış margarine yumurtaları ilave edip kaşıkla karıştırın. Kabartma tozu, un, vanilya, irmik ve 1 bardak suyu ekleyip iyice yoğurup bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde şekil verin. Yağlı kağıt serili kenarları biraz yüksek fırın tepsisine aralıklı dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp ceviz içi yerleştirin. Önceden ısıttığınız 170 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkar çıkmaz üzerlerine ılınan şerbeti dökün. Şerbeti çekince servis yapın.



Fotoğraf "hekim hanım" tarafından gönderildi. 15.03.2021