



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE HAŞHAŞLI PARE

Malzeme:

150 gram Bizim Mutfak Un
60 gram Bizim Mutfak Pudra Şeker
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1 adet yumurta
30 gram irmik
100 gram Teremyağ
50 gram Bizim Mutfak Kakao
Üzeri için :
300 ml gram süt
300 gram Haşhaş
Şerbeti için :
1 kilo toz şeker
1 litre su
yarım limon suyu

Pudraşeker, kabartma tozu ve unu derin bir kaseye eleyip harmanlayın. Yumurta, irmik, kakao ve yumuşak Teremyağ'ı da ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Elde ettiğiniz hamurdan misketten biraz daha büyük parçalar koparıp avucunuzun içinde yuvarlayın. Hamurları önce süt, ardından haşhaş dolu bir kaseyin içine atarak tamamen üzerlerini bulayın ve yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizin. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Şerbet için tozşeker ve suyu sos tenceresine alın. Kıvamı yoğunlaşınca limon suyunu ekleyin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Pişen hamurları fırından alın. Birkaç dakika sonra ılık şerbeti üzerlerine gezdirerek dökün. Soğuyunca isteğe göre meyveli dondurma eşliğinde servis yapın.