



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKMEK PARE

1 adet bayat ekmek  
3 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
1 fiske tuz  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Alabildiği kadar un  
Şerbet için:  
3 su bardağı şeker  
3 su bardağı su  
Yarım limon suyu  
Üzeri için:  
Hindistancevizi

Önce şerbet malzemesi bir arya getirilir, kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Ekmek kabaca doğranır, robottan geçirerek toz haline getirilir. Bir kaba konur, yumurta, yoğurt, sıvıyağ, tuz, kabartma tozu ve vanilya eklenir. Kıvama gelme durumuna bağlı olarak un ilave edilir. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 180 derece fırında 25 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 3 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. Soğuduktan sonra üzerine hindistancevizi serpilir.

---