



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KAKAOLU ŞEKERPARE

2 yemek kaşığı haşhaş
4 su bardağı un
4 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı kakao
2 adet yumurta
250 gr margarin
1 çay bardağı irmik
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı badem
3 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
4 su bardağı su

Üç bardak şekeri 4 bardak suyla 5 dakika kaynatın. Limon suyunu ilave edip ocağın altını kapatın. Erimiş yağ, yumurta, pudra şekeri, irmik, haşhaş, kakao, un, kabartma tozu, vanilyay karıştırıp yumuşak bir hamur yapın. Elinizi sıvı yağa batırarak ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Her birini yuvarlayıp bir tarafını haşhaşa batırın ve 2 santim aralıklarla yağlanmış tepsiye dizin. Hepsinin haşhaşlı yüzü üstte olmalı. Her birinin ortasına haşlanmış badem koyun.170 derecelik fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkarır çıkarmaz ılık üstüne döküp 20 dakika bekletin, servis yapın.

