



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ŞEKERPARE

<https://acunn.com>

1 yumurta
Yarım paket margarin (125 gr)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı hindistan cevizi
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Bulamak için haşhaş
Şerbeti için;
3 su bardağı su
3,5 su bardağı şeker
Yarım tatlı kaşığı limon suyu

İlk olarak şerbetimiz hazırlanır. Şerbeti hazırlamak için, şeker ve su tencerenin içerisine konularak kaynamaya bırakılır. Kıvam almaya başlayınca limon suyu ilave edilip, karıştırılır ve ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Ardından tüm malzemeler bir kaba alınır, yumurta, yağ, pudra şekeri, irmik vs hepsi karıştırılır. En son azar azar un eklenir. Kabartma tozuyla birlikte kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilip ceviz büyüklüğünde yuvarlanıp haşhaşa bulanır. 180 derece fırında iyice kızarana kadar pişirilir. 5 dk sıcaklığı geçince soğuk şerbetimizle buluşturulur. 3-4 saat sonra servise hazır.

