



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ŞEKERPAZE

200 gram oda sıcaklığında tereyağı
2 adet yumurta
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı irmik
1 çay bardağı hindistancevizi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un(kontrollü ekleyelim)
Şerbeti için:
3,5 su bardağı toz şeker
4,5 su bardağı su
1-2 damla limon suyu
Üzerini bulamak için:
1 küçük kâse haşhaş (sarı)
1 su bardağı süt

Önce şerbeti hazırlayalım. Şekeri, suyu tencereye alalım. Orta ateşte kaynamaya bırakalım. Kaynamaya başlayan şerbete limon suyunu da ekleyelim. 5 dakika daha kaynadıktan sonra altını kapatıp ılımaya bırakalım. Yoğurma kabına yumuşak tereyağı, sıvı yağ, şeker, yumurta ve hindistancevizini alalım güzelce karıştıralım. Daha sonra irmik, vanilya, kabartma tozu ve unu ekleyelim. Yumuşak ele yapışmayan bir hamur elde edelim. Daha sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayalım. Önce süte batırıp daha sonra haşhaşa bulayalım. Fırın tepsisine dizelim. Bütün hamur bitene kadar aynı işlemi uygulayalım. Önceden ısıtılmış 170 derecede fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirelim.

