



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ŞEKERPARE

1 kg. un
1.5 su bardağı tozşeker
1 su bardağı + 2 çorba kaşığı sıvıyağ
250 gr. margarin
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
5 adet yumurta
2 su bardağı süt
250 gr. haşhaş
Şerbeti için:
4 su bardağı su
1 kg. tozşeker

Un, tozşeker, sıvıyağ, margarin, kabartma tozu, vanilya ve yumurtayı yoğurun. Hamurdan ceviz iriliğinde bezeler koparıp, yuvarlayın. Sütte bekletin. Sütten alıp haşhaşa bulayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika kadar pişirin. Şerbeti için su ve tozşekeri kaynatın. Ilık şekerparelerin üzerine kaynar haldeki şerbeti gezdirin.