



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ HİNTPARE

- 1 paket margarin
- 1 ay bardađı pudra řekeri
- 1 ay bardađı irmik
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 ay bardađı hindistancevizi
- 2 tane yumurta (1 tane sarısı üstüne)
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 3,5 su bardađı un
- 1 kase fındık
- řerbeti için:
- 3 Su bardađı řeker
- 3 su bardađı su
- 3 damla limon suyu

Oda sıcaklığında yumuşamış margarin, 1 tam+1 yumurta akı, sıvıyağ ve şekeri bir kaba koyup karıştırın. İçine hindistancevizi, irmik, un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parça alıp oval şekli verin. Her birinin üstüne bir tane fındık batırıp biraz bastırın. stne yumurta sarısı sürüp ısıtılmış 175C'lik fırında kızartın. 5 dakika kaynamış ve soğumuş şerbeti fırından çıkan tatlının üstüne dkn. Tatlı şerbetini çekince servis yapın.