HİNDPARE

1 paket margarin
2 adet yumurta
1,5 çay bardağı hindistancevizi
1 paket kabartma tozu
Alabildiğine un
1 yumurta sarısı
Şurup için:
3 su bardağı şeker şeker
3/5 su bardağı su
Yarım limon limon suyu

İlk olarak şerbeti kaynatılıp soğumaya bırakılır. Bir kaba margarin alınıp üzerine 1,5 çay bardağı hindistancevizi eklenip mıncıklayarak krema kıvamına getirilir ve yumurtalar eklenir. İyice yedirilip, kabartma tozu ve un ilave edilerek yoğrulup yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurdan parçalar koparılıp yuvarlanarak yağlanmış tepsiye dizilir ve üzerlerine yumurta sarısı sürülüp önceden ısıtılmış, 160 derecelik fırında pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz hemen soğumuş olan şerbet üzerlerine gezdirilir. Şerbeti emen tatlıların üzerine hindistancevizi serpilierek süslenir.

© lezzetler.com tarif no:103060 • adı:Hindpare • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:31