



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNTPARE

250 gram tereyağı
1 su bardağı Hindistan cevizi
2 yemek kaşığı irmik
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma toz
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı pudra şekeri
2 adet yumurta
Şerbeti için:
3,5 su bardağı su
3,5 su bardağı şeker
3-4 damla limon suyu

Şerbetini hazırlamakla başlayın. Su ve şekeri derin bir tencereye alarak kaynatın.

Daha sonra limon suyunu da ekleyip 15 dakika kadar kaynatmaya devam edin.

Şerbetiniz hazır, ılınması için dinlenmeye bırakın.

Tereyağı, sıvı yağı, irmik, kabartma tozu, vanilya, pudra şekeri, 1 yumurta ve 1 yumurtanın da sadece beyazını derin bir karıştırma kabına alıp karıştırın.

Daha sonra azar azar unu ilave ederek yoğurun. Hamurunuzun kıvamı yumuşak olacak.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve oval şekilde yuvarlayın.

Şekillendirdiğiniz hamurları fırın tepsisine dizin.

Bir yumurtanın sarısını tepsideki hamurların üzerlerine sürün.

Önceden 170 derece ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Tatlıyı fırından çıkardıktan sonra ılınması için biraz bekleyin.

Daha sonra soğuk şerbeti kaşıkla ılık tatlıların üzerlerine dökün.

Tatlıların tamamının şerbetini çekmesini sağlayın.

Hintpareler şerbetini çekince dilediğiniz gibi süsleyip hemen servis edebilirsiniz.

