



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HİNTPARE

250 gram tereyağı
1 su bardağı hindistancevizi
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

Tatlının şerbeti için su ve şekeri derin bir tencerede karıştırıp kaynatın.

Limon suyunu ilave edin ve 15 dakika kadar daha kaynatın.

Şerbeti ılınması için kenara alın.

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

Bir yandan elinizle karıştırıp bir yandan azar azar unu ilave edin ve yumuşak kıvamda bir hamur elde edene dek bu işlemi sürdürün.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yumurta şeklinde yuvarlayın ve yağladığınız 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.

