



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNTPARE

Emine Beder

- 3 yumurta
- 1 paket margarin veya tereyağı (yumuşamış)
- 2 çay bardağı hindistancevizi
- 2 paket kabartma tozu
- 4-4,5 su bardağı un
- Şerbeti için
- 3,5 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur yoğuracağımız kaba yumuşamış margarini, yumurtaları ve hindistancevizini ekleyip krem haline gelene dek yoğuralım. Elenmiş unu, kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elips şekiller vererek tepsiye dizelim. Hamurları 190 °C ısıllı fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim. Fırından alır almaz üzerlerine önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti gezdirelim. Tatlılar şerbetini emince servis tabağına alalım. Üzerine hindistancevizi serpelim.
