



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HİNTPARE TATLISI

Yarım su bardağı şeker  
2 su bardağı un  
Yarım paket margarin  
1 bardak hindistancevizi  
1 adet yumurta  
1 adet yumurta sarısı  
Yarım paket kabartma tozu  
Şerbeti için:  
1,5 su bardağı su  
1,5 su bardağı toz şeker  
1/4 limon

Oval bir kaba 2 bardak un koyun. Unun ortasını açarak içine yarım bardak şeker, 1 bardak çekilmiş hindistancevizi, yarım paket kabartma tozu, 1 adet yumurta sarısı, 1 adet yumurta ve yarım paket margarin koyun. Kabin içerisindeki tüm malzemeyi elinizle yoğurun. Hamur toplanmaya başladığında tezgâhın üzerine alın. Hamuru tezgâha bastırarak iki elinizle yuvarlayarak inceltip uzun bir şerit haline getirin. Tezgâhın üzerine yaklaşık yarım bardak çekilmiş hindistancevizi serpin. Hamuru hindistancevizinin üzerinde yuvarlayarak hamurun tüm yüzeyini hindistancevizine bulayın. Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalar elde edecek biçimde kesin. Fırın tepsisini bir miktar margarin ile yağlayın. Kestiğiniz hamur parçalarını elinizle şekillendirerek birbirine değmeyecek biçimde tepsiye yan yana koyun. Hamurları dizme işlemi bittikten sonra tepsiyi 175 derecede ısıtılmış fırına verin ve 25 dakika pişmeye bırakın. Hamurlar pişerken şerbeti hazırlamak için bir tencereye 1.5 bardak soğuk su koyun. Şerbetin şekerlenmemesi için suyun tam ortasına 1.5 bardak toz şeker ilave edin. Üzerine 1/4 adet limonun suyunu sıkıp, posasını tencerenin içerisinde bırakın ve kaynatın. Kaynadıktan sonra şerbetin altını kapayıp, ılıklaşmasını bekleyin. Üzeri kızarmış tatlıyı fırından çıkarın. İliyan şerbeti tatlının üzerine bir keçe yardımıyla dökün. Tatlının şerbeti tamamen emmesini bekleyin. Tatlınız soğuduktan sonra servise hazır.