



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNTPARE

- 1 Paket Sana Klasik
- 3 Damla limon (şerbet için)
- 3 Bardak su (şerbet için)
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Bardak şeker (şerbet için)
- 2 Çay Bardağı hindistan cevizi
- 2 Adet yumurta

Sana klasik, hindistan cevizi, yumurta, kabartma tozu 3 bardak, un kaba konur yogrulur. Ele yapışmazsa kıvama gelmiştir. yuvarlak bezeler şeklinde tepsiye dizilir. 150 derecede 30 dk pişirilir. tencereye koyduğumuz su, şeker, limon damlası kaynatılır, şerbet yapılır. Tatlıyı soguduktup, şerbeti sıcak dökmeliyiz.

Not: şerbet için; şerbet tam ateşte göz göz kabarcıklar şeklinde kaynamaya baslarsa 5 dk tutuyoruz. 5dk sonra altını kapatıyoruz şerbet hazırdir.