



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU ŞEKERPARE

2 yemek kaşığı haşhaş
4 su bardağı un
4 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı kakao
2 adet yumurta
2 adet yumurtanın sarısı
250 gram erimiş tereyağı
1 çay bardağı irmik
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı badem
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
4 su bardağı su

3 bardak şekeri 4 bardak suyla 5 dakika kaynatın. Limon suyunu ilave edip ocağın altını kapatın. Erimiş yağ, yumurta, pudra şekeri, irmik, haşhaş, kakao, un, kabartma tozu ve vanilyayı karıştırıp yumuşak bir hamur tutun. Elinizi sıvı yağla batırarak ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Her birini yuvarlayıp bir tarafını haşhaşa batırın ve 2 santim aralıklarla yağlanmış tepsiye dizin. Hepsinin haşhaşlı yüzü üstte olsun. Her birinin ortasına haşlanmış badem koyun. 170 derecelik fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkarır çıkarmaz ılık şerbeti üstüne döküp 20 dakika bekletin, servis yapın.

