



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU PARE

3 su bardağı ince mısır unu
2 su bardağı un
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
Şerbet için:
4,5 su bardağı şeker
4,4 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Hamur malzemesi bir araya getirilir. Bütünleşene kadar yoğrulur. 15 dakika dinlendirilir. Bu arada şerbet kaynatılır. Sonra ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, tepsiye dizilir. 180 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir. Fırından çıktıktan 3 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince servise sunulur.