



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NURPARE

1 paket yumuşak tereyağı
2 yumurta (birinin sarısı ayrılacak)
3 yemek kaşığı yoğurt
1 su bardağı nişasta
2 çay kaşığı karbonat
Yeteri kadar un
İçine:
İri kıyılmış ceviz
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limon

Öncelikle şekerini ve suyu tencereye alıp şerbeti hazırlayalım. Kaynamaya başladıktan sonra, ocağı kısık ateşe alıp 3-4 dakika daha kaynatıp kıvamını kontrol edelim ve soğumaya bırakalım. Çukur bir kaba tereyağı, yumurta, yoğurdu koyup karıştıralım. Nişasta karbonat ve azar azar un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamuru 10 dakika kadar dinlendirelim. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp avucumuzda yuvarlak şekil verip içine iri kıydığımız cevizden bir miktar koyup kapatalım ve yuvarlak şekil verip tepsiye dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 175 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim. Fırından alınca ilk sıcaklığı çıktıktan sonra şerbetini dökelim.