



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARİS GÜZELİ

250 gr tereyağı oda sıcaklığında
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı hindistancevizi
1 yumurta sarısı
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Üzerine:
1 yumurta beyazı
1 su bardağı hindistancevizi

Tereyağı ve şekeri iyice eritiyoruz.

Sırayla diğer malzemeleri ilave ederek yumuşak bir hamur elde ediyoruz.

Ceviz büyüklüğünde yuvarlayarak, önce yumurta akına sonra hindistancevizine batırıp, tepsiye diziyoruz.

175 derecedeki sıcak fırında pişiriyoruz. soğuyunca servis ediyoruz.
