



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PÜTÜRPALE

Yarım paket margarin  
1 çay bardağı pudra şekeri  
1 adet yumurta  
1 adet yumurta sarısı  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1 fiske tuz  
Üzeri için:  
1 su bardağı hindistancevizi  
1 adet yumurta akı  
Şerbeti için:  
2 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
Yarım limon

Şerbet malzemesi konur ve kaynatılır, sonra soğumaya bırakılır. Yumuşak margarin, pudra şekeri, yumurta, yumurta sarısı, tuz parmak uçlarıyla karıştırılır. Vanilya , kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur ikiye ayrılır. Unlu tezgahta baş parmak kalınlığında çubuk yapılır. Çubuktan bir parmak kalınlığında parçalar kesilir. Bu parçalar önce çırpılmış yumurta akına sonra hindistancevizine batırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Diğer parça da aynen yapılır. 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkınca soğuk şerbet gezdirilir.