



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERPAŖE

- 1 Paket Sana Klasik
- 3 Bardak tozşeker
- 4 Bardak su
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Bardak tozşeker
- 2 orba Kaşığı hindistancevizi
- 4 Bardak un
- 2 Adet yumurta
- 4 orba Kaşığı irmik
- 1 orba Kaşığı limonsuyu

Oda ısısında yumuşamış bir paket margarine toz şeker ,yumurta eklenir.İyice karıştırılır. Ardından irmikhindistancevizi, kabatma tozu vanilya, eklenir. En sonun yavaş yavaş eklenir. Yoęrulan hamurdan ceviz büyüklüğünde kopartılıp yuvarlanıp elle biraz üzerine bastırılıp birer fındık yerleştirilir. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede pişirir. Daha önceden hazırlanan şerbet fırından çıkan tatlıya dökölüp üzeri bir tepsi ile kapatılır.