



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMPARE

1 paket tereyağı
2 adet yumurta
1 ay bardağı pudra şekeri
1 ay bardağı irmik
1 ay bardağı susam
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiğı kadar un
Şurup için:
3 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
2 parça limon tuzu

İlk işlem olarak şurup malzemesi kaynatılır, soğumaya bırakılır. Yumuşak tereyağı ve diğ er malzemelerle ele yapışmayan kıvamda bir hamur yapılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, tepsiye dizilir. Üzerlerine serçe parmakla oyuk yapılır. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan kısa süre sonra şuruplanır.