



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNPARE

150 gr yumuşamış margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
4,5 yemek kaşığı tahin
2,5-3 su bardağı un
1 avuç kadar çekilmiş ceviz içi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Öncelikle şeker ve suyu iyice kaynatın. Şerbet biraz koyulaşmaya başladığında limon suyunu sıkın ve 1 dakika sonra şerbetin altını kapatın.
Tahinpareler için un hariç bütün malzemeyi karıştırın. Unu kontrollü ekleyerek hamuru toparlayın. Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparıp yağlanmış tepsiye dizin.
175 dereceli ön ısıtılı fırında 25 dakika kadar pişirin.
Fırından aldığınız tahin parelerin üzerine (fırından aldıktan 1 dakika sonra) ılınmış olan şerbeti dökün. Şerbeti iyice içine çekene kadar tatlılara dokunmayın.
4-5 saat sonra tatlınızı servise sunabilirsiniz