



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ULUDAĞPARE

Necip Usta

100 gr. net çekilmiş hindistancevizi

Hamuru:

250 gr. margarin

250 gr. pudra şekeri

600 gr. kırma un

3 bütün yumurta

1 yumurta sarısı

1 çay kaşığı karbonat

Az tuz

Şurubu:

1 kg. şeker

1250 gr. su

Az limon tuzu

Az vanilya

Şurup malzemesini 1 dakika beraberce kaynatarak hazır hale getiriniz. Bir mermerin üzerinde yağ, pudra şekeri, karbonat ve tuzu elinizle birbirlerine yedirerek 5 dakika çalıştırıp unu ilâve ediniz ve elinizin tabanıyla bastıra bastıra 5 dakika yoğurup yumurtaları ve hindistancevizini ilâve ederek iyice karıştırıp elinizi bir spatula ile sıyırarak hamuru bir yere toplayınız ve üzerine bir rutubetli bez örtüp 10 dakika dinlendiriniz. Sonra ceviz büyüklüğünde hamuru iki avucunuzun içinde top gibi yuvarlayıp gayet hafif bastırıp yassıltarak tepsiye diziniz ve üzerlerine kabukları çıkıp yumurtaya batırılmış yarımşar badem koyup fırına sürerek pişiriniz. Fırından çıkar çıkmaz malzemesinden hazırlanmış şurubunu sıcak sıcak döküp soğuyunca servis ediniz.