



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCİ PARE

- 25 Gr Sana Hamurışı
- 2 Su Bardağı su
- 1 Adet yumurta
- 2 Su Bardağı toz şeker
- 3 Su Bardağı un
- 1 Kahve Fincanı kakao
- 2 Kahve Fincanı pudra şeker
- 1 Tutam tuz
- 2 Yemek Kaşığı limon suyu
- 1 Paket kabartma tozu

soğuması için ilk önce şerbeti hazırlayalım. suyla şeker kaynatıp şekerin iyice erimesine dikkat edelim. limon suyunu koyduktan sonra 5 dakika daha kaynatalım ve iyice soğutalım. ardından da yağı eritelim ve soğutalım. ayrı bir kaptaki yumurta ve pudra şekerini mikserde çırpalım. kabartma tozu ve unu karıştıralım. kakao da ekleyip bütün malzemeyi elimizle iyice yoğuralım. üstüne bez örtüp on dakika dinlendirelim. fırının sıcaklığını 180 dereceye ayarlıyoruz hamurlardan ceviz büyüklüğün de parçalar koparıp elimizle şekil verelim. ortasına kavrulmuş fındık batıralım. yağlanmış kaptaki pişirelim. fırından çıkarınca hemen şerbetini dökelim.