

Hintpare

Malzemeler

200 gram margarin

İki yumurta

1 su bardağı hindistan cevizi

1 çay bardağı irmik

1 çay bardağı pudra şekeri

1 paket vanilin

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Serbeti için:

4 su bardağı su

4 su bardağı şeker

1 limon dilimi

Yapılışı

yumusak margarinı karıştırma kabına alalım. Üzerine hindistan cevizi, irmik, vanilya, pudra şekeri ve kabartma tozunu ilave edelim. İyice yogurduktan sonra yumurtaları kirin, birinin sarısını ayıralım. İyice yogurduktan sonra yaklaşık 10 yemek kaşığı un ekleyip tekrar yoguralım. Hamura şekil verelim ve yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Üzerine yumurta sarısı sürerim ve hindistan cevizi serpeyim. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede pişirelim. Serbeti kaynatalım ve tatlı soguyunca serbetimizi dökelim. Üzerini kapatıp serbeti iyice çekmesini sağlayalım. AFIYET OLSUN::