

## Kakaolu Sekerpare

### Malzemeler

Yarım cay bardagi pudra seker

2 yemek kasigi kakao

1 paket sekerli vanilin

1 paket kabartma tozu

250 gr margarin

3 yumurta

Yarım cay bardagi aycicegi yagi

Yarım cay bardagi irmik

Hindistan cevizi

Aldigi kadar un

Serbeti icin

4 su bardagi toz seker

3.5 su bardagi su

Yarım limon

### Yapilisi

Karistirma kabina margarin, aycicegi yagi, kakaoyu karistirin. Yumurtalardan birinin sarisini ayirip digerlerini karisima katin. Irmik, Hindistan cevizi, pudra sekeri, sekerli vanilin, kabartma tozu ve aldigi kadar unu ilave edip yogurun. Hazirladiginiz hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparin ve yuvarlayin. Yagli kagit serili firin tepsisine dizin. uzerine ayirdiginiz yumurta sarisini surun. onceden isitilmis 175 derece firinda pisirin. Firindan cikarip sogumaya birakin. Serbeti icin, su, seker ve limon suyunu kaynatin. Soguyan tatlinin uzerine sicak serbeti dokun. Serbeti iyice cekince uzerine hindistan ceviziyle sunabilirmisiniz ellerimize saglik.