**KEMAL PAŞA TARİFİ**

**Malzemeler:**

Hamuru İçin;

* 1 su bardağı irmik
* 1 çay bardağı yoğurt
* 1 çay bardağı sıvı yağ
* 1 adet yumurta
* 1 su bardağı un
* 1 paket vanilya
* 1 paket kabartma tozu

Şerbeti İçin;

* 3 su bardağı suya
* 3 su bardağı şeker
* 1-2 damla limon suyu

**Yapılışı:**

Önce geniş bir kabın içerisine yumurta, sıvı yağ ve yoğurdu koyup karıştırıyoruz.

Sırasıyla bütün malzemeleri tek tek koyarak, yumuşak bir hamur elde ediyoruz.

Sonra bu hamurlardan ceviz büyüklüğünde alıp, elimizin içinde yuvarlayarak yağlı kağıt serilmiş tepsimizin içerisine aralıklı olarak diziyoruz.

Önceden ısıtılmış fırına verip, 170 derecelik ısıda pişiriyoruz.

Daha önceden hazırladığınız şerbeti, iyice erimesini bekleyerek karıştırıyoruz.

Fırından çıkarttığımız Kemalpaşaların üzerine, soğuk şerbeti döküyoruz ve şerbetini çekene kadar iyice bekletiyoruz.

Afiyet Olsun.