



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI ŞEKERPARE

250 gr margarin, oda sıcaklığında yumuşamış
3 su bardağı un (420 gr)
1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (50 gr)
4 çorba kaşığı irmik (40 gr)
2 yumurta
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Kabuksuz antepfıstığı
Şerbet için:
2 su bardağı şeker (400 gr)
2 su bardağı su (500 ml)
Birkaç damla limon suyu

İlk önce şerbeti hazırlayın. Su, şeker ve limon suyunu bir tencerede 10-12 dakika kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Margarin, Pakmaya Pudra Şekeri, irmik, yumurta, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Şekerli Vanilini bir kaba alın. Unu azar azar ilave ederek malzemelere yedirin. Yumuşak ele yapışmayan bir hamur elde ettiğinizde unu eklemeyi bırakın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp kurabiye gibi yuvarlayın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine birer adet antepfıstığı yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzerleri kızarana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Fırından çıkardığınız sıcak şekerparelerin üzerine soğuyan şerbeti dökün. Şekerpareler şerbeti çektikten sonra servis edin.

