



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KAKAOLU ŞEKERPARE

MALZEMELER;

250 gr margarin

Yarım ay bardağı sıvıyağ

Yarım ay bardağı irmik

3 tane yumurta(1 tane yumurtanın sarısı ayrılacak)

2 orba kaşığı kakao

Yarım ay bardağı pudra şeker

Aldığı kadar un

kabartma tozu(1 paket)

1 paket vanilya

1 ay bardağı hindistancevizi

Üzerine batırmak için bütün fındık

ŞERBETİ İÇİN;

4 su bardağı toz şeker

3,5 su bardağı su (şerbeti pişirip hazırlayın ve ılıması için bekletin.)

Yarım limon suyu

YAPILIŞI;

Oda sıcaklığındaki margarinin yoğurma kabına koyun elinizle mıncıklayarak yumuşatın.İçine pudra şekerini, yumurtaları, sıvı yağını, kakaoyuda ilave edin ve hepsini parmak uçları ile karıştırın.

Bütün bu malzemelerin içine irmiğı,kabartma tozunu ,vanilyayıda ekleyin. Kulak memesinden daha yumuşak hamur haline gelene kadar aldığı kadar unla yoğurun.Hamurunuz mutlaka yumuşak olmalı.

Yoğurdunuz hamurdan cevizden biraz büyük bezeler alın avucunuzda yuvarlayın. Üzerine yumurta sarısı sürüp tam ortasına fındığı batırın.Yağlanmış tepsiye sıralayın.180 derecede pişirin. Kızarıncı fırından çıkarıp daha önce hazırladığınız ılık şerbeti üzerine dökün.Şerbetini çekince soğutup servis yapın.

[ML® Kakaolu Kalburabastı için tıklayın](#)[ML® Hindistancevizli Şekerpare için tıklayın](#)