



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ MUHALLEBİLİ ŞEKERPARE

Malzeme:

2 su bardağı Bizim Mutfak Un
1 su bardağı toz şeker
200 gram Bizim Margarin
1/2 su bardağı irmik
1 çay kaşığı Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu
bir tutam Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
1 adet yumurta
Şerbeti için :
2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
krema için :
1/2 su bardağı toz şeker
1 kahve fincanı su
2 su bardağı krema
2 çorba kaşığı kaymak
yarım demet Taze nane

Şekerpare için un, tozşeker, yağ, irmik, kabartma tozu, yumurtayı hamur yoğurma kabında yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru merdane yardımıyla açıp kalıpla ya da bıçakla kesin. Fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Fırından alın, ılınmaya bırakın. Şerbet için suyu ve şekeri kaynatın. Kaynamış şerbeti şekerparelerin üzerine dökün, oda ısısında soğumaya bırakın. Naneli krem için, su ve şekeri sos tenceresinde hafifçe ısıtın. Kiyılmış taze naneler, nane şurubu ve kaymağı ilave edip blenderden geçirin. Yumurta beyazlarını kar haline gelene kadar çırpıp kremayı ekleyin. Yumurtalı karışım ve blenderden geçirdiğiniz karışımı, mikserin düşük ayarında karıştırıp soğumaya bırakın. Soğuyan şekerparelerden bir tanesini servis tabağına alın. Üzerine naneli muhallebi sürüp başka bir şekerpare ekleyin en üst kata tekrar naneli muhallebi sürün. Tüm şekerparelere bu işlemi uygulayıp servis yapın.